

Gyors, kakaós csiga

Hozzávalók:

30 dkg finomliszt
10 dkg hideg, felkockázott vaj, vagy margarin
½ dl tej
20 dkg joghurt
½ csomag (6 g) sütőpor
7 dkg porcukor

A töltelékhez:

3 dkg kakaópor
5 dkg kristálycukor
vagy
5 dkg instant kakaópor
3 dkg olvasztott vaj a kenéshez

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt, sütőpor, porcukor átszitálása
A zsiradék felkockázása
Vaj olvasztása a kenéshez
Tepsi bélelése
Sütő előmelegítése 180°C-ra.

Elkészítés:

A lisztet keverd el a sütőporral, majd a vajjal, illetve a margarinnal morzsold el.
Add hozzá a porcukrot, és lazán keverd el benne.
Keverd el a joghurtot a tejjel, és dolgozd össze a lisztes vajas alappal.
Közepesen lágú tésztát kapsz, amit kb. 30 percig pihentess a hűtőszekrényben.
Lisztezett lapon nyújtsd ki, kend le az olvasztott vajjal, és szórd meg a cukorral elkevert kakaóporral, vagy az instant kakaóporral.
Tekerd fel a tésztát, ügyelve arra, hogy elég szoros legyen, majd ismét tedd így fél órára hűtőbe.
Pihentetés után vágd kb. 1,5 cm vastag szeletekre, és helyezd a zsírpapírral bélelt tepsibe.
Előmelegített sütőben, kb. 25 perc alatt süsd halvány színűre.
Tálaláskor porcukorral díszítheted.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!
- Meli -

