

Kakaós csiga



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Tészta 16 db (24 db):

60 (90) dkg liszt

5 (7,5) dkg éleszt

3 (5) tojás sárgája vagy 2 (3) egész tojás

6 (9) ek. olaj

1 mokkáskanál (1 csapott teáskanál) só

2 (3) ek. cukor

3,5 (5) dl tej

Kenéshez:

5 (7) dkg margarin, 2 (3) ek. olaj

Locsoláshoz:

1 (1,5) dl tej, 1 (1,5) cs. vaníliás cukor

Töltelék:

kakaó/ fahéj/ vaníliás töltelék

Vaníliás töltelék:

8 dkg margarin

8 dkg (4 ek.) cukor

2 cs. vaníliás cukor

Elkészítés

1 dl tejből 1 (langyos), 1 ek. cukorral, 1-2 ek. liszttel és az élesztőt vel kovácszt készíték.

Azután a többi anyaggal összekeverve jól kidolgozom és kelesztem.

Ha a nagyobb adagból készítem, 2 részre osztom.

Fele kakaós, fele fahéjas vagy vaníliás lesz. Döntsön a család!

Vékonyra nyújtom a tésztát, megkenem a margarin és olaj keverékével, ráteszem a tölteléket (kakaó, fahéj, vagy a vaníliás töltelék)

Felsodrom, darabolom. A tepsiben is hagyom kelni.

Forró sütőben sütöm. Fél sülésben vaníliás tejjel meglocsolom.

Porcukorral hintve tálalom.

Kelt tésztának is nagyon finom. Pl. cukros vagy sajtos kalácsnak stb.

Ha kókuszreszeléket keverek hozzá, még úgy is finom.

Kitchen  Spoon

Kitchen  Spoon

www.kitchenspoon.hu