

Kakaós-fahéjas leveles



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

1 leveles tészta - teljesen megfelel a LIDL leveles tészta sütőpapíron

1 1/2 ek. 1:4 Dia-Wellness édesítőpor (cukor helyett használtam)

2 1/2 ek. Holland kakaó

2 tk. rölt fahéj

2 dl. tej

1 cs. vaníliás cukor

10 dkg vaj

1 tojás sárgája a kenéshez

Elkészítés

A kakaót, édesítőt port és a fahéjat összekevertem egy kis tálban.

A leveles tésztát felhasználás előtt 15 perccel kivettem a hűtőből, hogy kiterítés előtt enyhüljön. Így nem fog törni.

A kiterített tésztát egyenletesen bekentem az olvasztott vajjal, majd megszórta a keverékkel. Praktikus szórón keresztül, így egyenletes lesz.

Feltekertem a sütpapír segítségével. Így könnyebb

A tészta tetejét a tojás sárgájával megkentem és egyenletes, kb. 2 cm széles darabokra szeleteltem.

A tepsiben elhelyeztem a sütpapírt, majd egymástól kicsit távolabb a szeleteket lapjával beletettem.

15 percet hagytam pihenni. Addig előmelegítettem a sütőt 185 fokra. A sütés ideje 25 perc volt.

Még forró állapotában bekentem a cukrozott vagy édesítőszeres és vaníliás cukros tejjel.

Ízletes és puha lett. A gyerekek tejjel és kakaóval egyaránt szeretik el is fogyott pikk-pakk.

Jó étvágyat kívánok hozzá!