# Narancsos-kakaós leveles

Feltöltötte:
Finta László

## Hozzávalók

4 púpozott tk. kakaó - Holland kakaót használtam

1 cs. Dr. Oetker ZÉRO vaníliás cukor

3 tk. édesít ő  - 4:1 Dia Wellness édesít ő

cukormentes HuLaLa tejszín

1 tk.  ő rölt fahéj

1 narancs reszelt héja és a gerezdek

1 cs. leveles tészta - LIDL vagy Dr. Oetker

1 tojás sárgája

## Elkészítés

Sütés el ő tt 15 perccel korábban érdemes kivenni a leveles tésztát a h ű t ő b ő l. Szobah ő mérsékleten könnyebben formázható, nem törik.

A süt ő t el ő melegítem 200 Celsius-fok h ő mérsékletre. Ha légkeverést akarok használni, akkor elég a 190 Celsius-fok is.

Egy kis tálkában összekeverem a kakaót, vaníliás cukrot, fahéjat, édesít ő port. Annyi tejszínt adok hozzá, hogy jól kenhet ő legyen.

Egy nagyobb narancsot megmosok és lereszelem a héját. Arra vigyázni kell, hogy a keser ű fehér rész ne kerüljön bele!

A fehér, bels ő héjat leszedem és gerezdekre bontom a narancsot.

Kiterítem a leveles tésztát, egyenletesen elkenem rajta a kakaós masszát, majd meghintem a reszelékkel.

Amelyik oldalról fel akarom tekerni (hosszú vagy rövid) ott elhelyezem hosszában a narancs szeleteket.

A felénél még lehet tenni egy sor narancs darabokat, nem rontja el.

Szépen feltekerem, majd a tészta tetejét bekenem a tojássárgával.

Egyenletesre szeletelem és elosztom a süt ő papírra.

Az el ő melegített süt ő ben kb. 14-16 percig sütöm.

Jó étvágyat kívánok hozzá!