



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Répási Eszter



KAKAÓS ALMÁS SÜTEMÉNY

A csokis sütemények örök klasszikusok, a gyerekek kedvencei, azzal, hogy az almát a tésztába reszeljük értékes tápanyagokat csempészhetünk bele, valamint egy érett alma édes ízt is kölcsönözhet a süteménynek, így akár ki is hagyhatjuk az édesítőt belőle.

HOZZÁVALÓK

3 db alma

1/4 bögre finomliszt

3/4 bögre teljes

kiórlésű tönkölybúza

liszt

1 ek fahéj

1/4 bögre xilit

fél db csomag sütőpor

3 ek holland kakaópor

1 db tojás

250 ml 1,5 %-os tej

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózt tartalmaz

Tojást tartalmaz

- 1 Az almát mossuk és hámozzuk meg, majd reszeljük le.
- 2 Mérjük ki a lisztet, keverjük össze a sütőporral, a fahéjjal, a xilittel és a kakaóporral.
- 3 Ehhez adjuk hozzá a tojást és a tejet, majd keverjük csomómentesre.
- 4 A tésztába keverjük bele az almát is.
- 5 Öntsük a tésztát egy sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 6 180°C-ra előmelegített sütőben, alul-felül sütve süssük meg kb fél óra alatt.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

