



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **25 perc**



Havas Dóra

LOCSOLÓVÁRÓ KAKAÓS SÜTEMÉNY

Lefőzlek 2000 forintos kihívásában ezúttal egy olyan kakaós piskótatésztát alkottak meg séfjeink, ami még sokszor jól jöhet. Érdemes feljegyezni a saját receptesfüzetbe is, mert tényleg egyszerű, gyorsan megvan, a variálási lehetőségek sora végtelen, és nincs olyan alkalom, amire nem tökéletes megoldás. Lássuk, hogyan készül!

HOZZÁVALÓK

8 dkg vaj
1 db tojás

25 dkg cukor
25 dkg liszt
4 dkg cukrozatlan

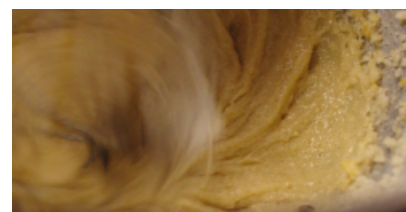
kakaópor
2.5 dl tej
1 csomag sütőpor
1 üveg gyümölcslekvár

3 evőkanál porcukor a tetejére

ALLERGÉNEK

1

A vajat habosra keverjük a tojással, majd fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, majd tovább habosítjuk.



2

A lisztet összekeverjük a kakaóval és a sütőporral. A tejjel felváltva a vajas masszához dolgozzuk.



3

Kivajazott, kilisztezett tepsibe terítjük, és 180 fokra előmelegített sütőben 25 perc alatt készre sütjük.



4

A sütőből kivéve kiborítjuk a formából, hagyjuk kihűlni, majd keresztben kettévágjuk.

5

Az egyik piskótát megkenjük a lekvárral, ráhelyezzük a másik piskótát, és ennek a tetejét meghintjük porcukorral. Szeletelve tálaljuk.



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

