



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

MENZÁS EBÉD – GLUTÉNMENTES PISKÓTA, TEJMENTES CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL

Ha azt mondom, hogy piskóta és csokipuding, akkor biztosan mindenkinek a ritka, pénteki menzás ebédek jutnak eszükbe. Én gyerekkoromban úgy gondoltam, hogy ezeken a pénteki napokon csodálatos dolog iskolába járni. Olyan jó lett volna, ha többször van piskótás, pudingos nap. Valószínű az utóbbi években már nem találkozunk a gyerekek ezzel a menzás étellel, de mi megmutathatjuk nekik az egykori kedvencünket. Aki glutén- és tejmentes diétán van, annak sem kell lemondania erről a finomságról. Egy kiadós leves mellé tökéletes fogás lesz mindenki legnagyobb örömére.

HOZZÁVALÓK A PISKÓTÁHOZ

5 db Auchan tojás
5 evőkanál
kristálycukor

110 g Auchan
gluténmentes rizsliszt

HOZZÁVALÓK A CSOKOLÁDÉ ÖNTETHEZ

1 csomag
gluténmentes
csokoládés pudingpor
5 evőkanál
kristálycukor

700 ml Auchan bio
rizsital
1 evőkanál holland
kakaó

ALLERGÉNEK

- 1 A tojásokat keverjük habosra a cukorral, majd óvatos mozdulatokkal forgassuk bele a lisztet.
- 2 Egy 20x30 cm-es tepsijébe tegyük sütőpapírt és simítsuk bele a masszát.
- 3 170 fokra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt süssük készre. Nagyon fontos a tűpróba, hiszen minden sütő másképp süt.
- 4 A csokiöntethez keverjük össze egy lábosban a pudingot, a kakaót és a cukrot, majd öntsük hozzá a tejet folyamatos kevergetés mellett, hogy ne legyen csomós.
- 5 Forraljuk fel a pudingot, közben kevergessük, mert gyorsan leég.
- 6 A piskótát szeleteljük fel és tálaljuk a lehűtött pudinggal.



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

