

Kakaolu Csiga

Toplam 83 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 18 dk

10 kişilik

Orta

~244 kcal

Açıklama 5/10

Kakaolu csiga, kakao dolgulu sarmal hamuru ile Macar fırınlarındaki gibi sabah saatlerinin en tatlı çöreklerinden biridir.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 80 gr Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 4 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

1. Un, süt ve tereyağı 1 yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika mayalandırın hacmi belirgin artsın.
3. Kakao, şeker ve kalan tereyağı karıştırılabilir iç yapın.
4. Hamuru açın kakaolu içi yayın rulo yapın.
5. Ruloyu dilimleyip tepsiye dizin, aralarında kabarma payı bırakın.
6. Csiga dilimlerini 190°C fırında 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaptıktan sonra 10 dakika dinlendirmek kesimlerin daha düzgün çıkmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahveyle 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt