

Csokis pöffeteg

1	90	2
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:



Hozzávalók

- 15 dkg étcsokoládé
- 20 dkg kristálycukor
- 5 dkg vaj
- 1 dl tej
- 2 db tojás
- 5 dkg Holland Kakaópor
- 38 dkg liszt
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só
- porcukor



1. A vajat a csokoládéval gőz fölött megolvasztjuk. Az egész tojásokat a cukorral kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a csokis-vajas keveréket.
2. Ezután a száraz hozzávalókat elkeverjük, kisebb adagokban beleszítáljuk a tojásos-csokis masszába és hozzáadjuk a tejet is. Habverővel kidolgozzuk, egy sűrű, ragacsos masszát kapunk, majd tegyük hűtőbe 1-2 órára.
3. Teáskanállal diónyi adagokat veszünk a masszából és golyókat formázunk, először kristálycukorban, majd porcukorban megforgatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, egymástól távolabbra mert sülés közben nőni fog. 190 fokra előmelegített sütőben, 10-12 percig sütjük.



Google Play



App Store

