

Kakaós sütőporos piskóta



Hozzávalók:

5 púpozott evőkanál (15 dkg) finomliszt, 2 evőkanál (3 dkg) cukrozatlan kakaópor, 1 csomag sütőpor, 4 nagy („L”-es) tojás vagy 6 kisebb („S-M”), 4 evőkanál (10 dkg) kristálycukor, 2 csomag vanillin cukor
a tepszi kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

1. A lisztet a kakaóporral és a sütőporral összeforgtjuk. A tojásokat a kétféle cukorral, elektromos habverővel addig keverjük, míg kifehéredik, sűrű, a tejfölhöz hasonló állagú massa lesz belőle. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A kakaós lisztet 2-3 részletben beleszítjük.
2. Egy magasabb falú nagytepsit kivajazunk, belisztezzük. A masszát egyenletesen belesimítjuk - aki szereti, apróra vágott csokoládét vagy diót is szórhat a tetejére.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) 12-14 percig sütjük. Kitűnő kiegészítője, ha 1-1 gombóc fagylalttal tálaljuk.

8 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (fagylalt nélkül): 193 kcal