

Kakaolu Csiga

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

10 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Kakaolu csiga, kakao dolgulu sarmal hamuru ile Macar fırınlarındaki gibi sabah saatlerinin en tanınatlı 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. Hamuru yoğurup 30 dakika mayalandırın.
2. Kakaolu içi sürüp hamuru rulo yapın.
3. Dilimleri 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