

Óriás kakaós csiga /40cm átmérőjű/

Hozzávalók:

-a tésztához:

- 50g élesztő,
- 500 g **MESTER** kelt tészta liszt,
- 50g margarinnal,
- 40g cukor,
- 450-500ml tej,
- 1 tojás

-töltelékhez:

- 150g margarin,
- 40g kakaó,
- 60g cukor,
- +1 evőkanál rizsliszt

Elkészítés:

A tészta hozzávalóiból tésztát gyúrunk.

Addig dagasztjuk, amíg az edény falától el nem válik. Pihentetés nélkül 1 cm vastagságúra nyújtjuk és megkenjük a töltelékkel. A margarinos krémet meghintjük kb. 1 evőkanál rizsliszttel. A tésztát felcsíkozzuk 2cm széles darabokra, és sütőpapírral bélelt tepsibe elkezdjük feltekerni a csíkokat ,hogy kialakuljon a csiga, kelesztjük, majd 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük, még melegen porcukorral meghintjük.