

Gyors kakaós kevert piskóta

Hozzávalók:

- 1 db tojás
- 50 g margarin
- 250g cukor
- 250g Mester süteményliszt
- 3 púpozott evőkanál holland kakaópor
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 250 ml tej
- 250g sárgabaracklekvár
- porcukor

Elkészítés:

A tojást a cukorral és a vajjal habosra keverjük. Apránként hozzáadjuk a sütőporral összekevert lisztet és a kakaóport, vaníliás cukrot. Majd a tejet is fokozatosan hozzákeverjük, valamint a lekvárt.

A tepsit sütőpapírral béleljük, belesimítjuk a masszát és 180 C-ra előmelegített sütőbe tesszük.

25-30 perc alatt kész, tűpróbával ellenőrizzük.

Ha kihűlt a piskóta rombusz formájúra szeljük és porcukor szórással kínáljuk.