

# Mennyei kakaós piskóta

## Hozzávalók:

- 160g cukor
- 2db tojás
- 10g vaníliás cukor
- 180ml folyékony tejszín
- 160g **Mester Süteményliszt**
- 40g holland kakaópor
- 8g sütőpor
- 120g étcsokoládé
- 40g margarin

## Elkészítés:

A cukrot a tojással kihabosítjuk. majd hozzá adjuk a vaníliás cukrot és folyékony tejszín. Egy kis tálban összekeverjük a száraz hozzávalókat (lisztet, kakaópor, sütőpor). Utána belekeverjük a masszába.

22cm átmérőjű tepsibe tesszük és 180Célőmelegített (légkeveréssel) sütőben 30 percig sütjük. Tűpróbalával ellenőrizzük.

Étcsokit a margarinnal a mikróban felolvasztjuk.

A már nem forró piskótára öntjük és elegyengetjük rajta.