

Kakaós rózsa

Hozzávaló a tésztához:

- 400g Mester kelt liszt
- 1 teáskanál cukor
- fél teáskanál só
- 350ml +200 ml tej
- 20g élesztő
- 3 evőkanál olvasztott vaj
- 2db tojás

Hozzávaló a töltelékhez:

- 100g lágy vaj
- cukrozott kakaó vagy fahéj
- 200ml tej
- 2 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A tészta hozzávalóiból egy lágy, de nyújtható kelt tésztát készítünk.

5 részre osztjuk.

Ezután kinyújtjuk kb. 25-30 cm hosszú téglalap formára (vagy ahogy sikerül) megkenjük vajjal , megszórjuk a kakaós cukorral és feltekerjük, mint egy bejglit.

A kis kígyócskákat hosszában félbe vágjuk, és a két felét összecsavarjuk, majd rózsát, vagy akár karikát kerekítünk belőle, sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, kelesztjük, kb. fél órát .180 C-ra előmelegített a sütőben készre sütjük , sütés előtt a maradék vaját csurgassuk rá a rózsákra.

Amikor pirosodni kezd vaníliás tejjel locsoljuk meg. Készre sütjük.