

Csokis pöfeteg

Hozzávalók:

- 150g Mester Süteményliszt
- 6g sütőpor
- 60g holland kakaópor
- 175 g cukor
- 60g margarin (hideg)
- 2 db tojás

+porcukor a hempergetéshez

Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd hozzáadjuk a kakaóport és a cukrot.

Hozzáadjuk a vaját és a tojásokat is majd összeállítjuk a tésztát.

Mikor összeállt a tészta, folpackba csomagoljuk és 1 órán keresztül hűtőben pihentetjük.

Egy óra elteltével a tésztából diónyi nagyságú golyókat formálunk, és jó alaposan meghempergetjük a porcukorban.

Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük a formákat (nem kell keksz alakúra nyomogatni őket a sütőben felveszik az alakjukat, „elterülnek”), egymástól kellő távolságnyra tesszük, mert nőni fognak sütés közben.

Előmelegített 200 fokon 10-12 percig sütjük, majd a tepsin kicsit hűlni hagyjuk.