

Túró Rudi csiga

Hozzávalók:

-a tésztához:

- 480g **MESTER** kelt tészta liszt
- 20g holland kakaópor
- 50g margarinnal,
- 2 evőkanál cukor,
- 4-5 dl tej,
- 1 tojás
- 50g élesztő

-töltelékhez

- 250g túró
- 100 ml tejföl
- ízlés szerinti cukor
- 1 teás kanálnyi vaníliás cukor
- 25g lécötő
- 50g csoki csepp

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. Feltekerjük a tésztát és két ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, fél órát kelesztjük és 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.