

Rádobálós (tejmentesen)

Hozzávalók:

Tésztához:

- 250 g Mester Süteményliszt
- 250g cukor
- 5tojás
- 250g margarin
- 1 teás kanál vaníliás cukor
- 250ml víz
- 50g kukorica italpor
- 1kg gyümölcs
- 100g csoki csepp
- csipet só

Elkészítése:

Margarint a cukorral kihabosítjuk egyenként adjuk hozzá az egész tojásokat, a vízben feloldjuk a kukorica italport, felváltva adjuk a tojásos masszához a növényi tejet és a lisztet, a vaníliás cukrot és a csipet sót bármikor hozzáadhatjuk, ha így készítjük el, akkor térfogat növelő nem kell hozzá, aki biztosra akar menni, csipet sütőport vagy szóda bikarbónát tehet hozzá, de elképzelhető, hogy a savanykás gyümölcstől a tésztában zöldes foltok keletkeznek. Normál tepsit sütőpapírral kibéleljük belesimítjuk a masszát, „rádobáljuk”, a gyümölcsöt és a csoki cseppet. 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.