

Foszlós kakaós csiga

Hozzávalók :

- 250g Mester kelt tészta liszt
- 1evőkanál cukor
- 1 tojás sárgája
- 200 ml tej
- 15g élesztő
- 40g margarin
- csipet só

Töltelékhez :

- 50 g puha margarin
- 1 evőkanál kakaó
- 3 evőkanál cukor

Tetejére:

- 100 ml tej
- 1teás kanál vanília cukor
- 2 evőkanál cukor

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból puha , de nem lágy tésztát készítünk, lisztezett lapra borítjuk és fél -1 cm vastagra nyújtjuk. A töltelékét összekeverjük és a tésztára kenjük, a tészta keskenyebb végétől kezdjük a feltekerést (azért , hogy több tekerés legyen) a tekercsből 1,5-2cm-es darabokat vágunk, sütőpapírral bélelt tesibe tesszük a csigákat sűrűn egymás mellé, kelesztjük. 180C-ra előmelegített sütőben 10percig sütjük majd a cukros tejjel meglocsoljuk, úgy hogy a tejből 2-3 evőkanálnyi maradjon. Visszatesszük a tepsit a sütőbe és készre sütjük, amikor már szép piros akkor a maradék tejet is rálocsoljuk. Amint kihűl fogyasztható.