KAKAÓS CSIGA (gluténmentes)



Gluténmentes, tojásmentes (és tejmentes) isteni finom, puha, ragacsos töltelékes csiguszok. A tésztájával álom könnyű dolgozni, puha, nem ragad, könnyen kezelhető.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ (9 darab csigához):

- 250 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 205 g tej (vagy növényi ital)
- 35 g vaj (vagy rama/liga)
- 35 g porcukor (vagy por állagú édesítő)
- 5 g porélesztő*
- pici vanília
- csipet só

TÖLTELÉK HOZZÁVALÓI (keverjük össze):

- 70 g porcukor (vagy por állagú édesítő)
- 20 kakaópor, 1 kk fahéj
- 50 g vaj (vagy rama/liga) olvasztva

ELKÉSZÍTÉS

1. A vajat/ramat megolvasztjuk. Hozzáöntjük a langyos tejet/növényi italt, elkeverjük benne a porcukrot.
2. A lisztet összekeverjük az élesztővel, sóval, vaníliával, majd egy kézi habverő segítségével összekeverjük a tejes/növényi italos résszel. A tészta az elején lágy, de nem kell megijedni.
3. Pihentessük a tésztát 15 percig, ezután tökéletes lesz az állaga.
4. Gyúrjuk át és enyhén lisztezett felületen nyújtsuk 3 mm vékonyra.
5. Kenjük meg a kakaós töltelék felével a kinyújtott lap felét, majd hajtsuk rá a másik felét. Ezután kenjük meg az összehajtott lapot a maradék krémmel. Vágjuk 1,5 cm csíkokra (9db), majd tekerjük fel (végét hajtsuk alá) és tegyük sütőpapírral bélelt tepsire.
6. Takarjuk le, és 45 fokos sütőben kelesszük 25 percig. Ezután vegyük ki a sütőből és melegítsük elő 220 fokra.
7. Süssük a csiguszokat 15 percig.
   Hintsük meg porcukorral.

   **SÜTŐPORRAL KÉSZÍTVE: élesztő helyett 8 g sütőport adjunk hozzá és kelesztés nélkül azonnal süthetjük.*