

Repesztett csokis süti recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag:

Hozzávalók

5 dkg vaj
20 dkg jó minőségű étcsokoládé
10 dkg kristálycukor
2 db tojás
2 teáskanál vaníliaaroma
20 dkg liszt
csipet só
fél teáskanál sütőpor
10 dkg porcukor

Elkészítés

1 Vízgőz felett olvasszuk fel az étcsokoládét a vajjal. Tegyük félre, és hagyjuk kihűlni.

Egy kézi mixerrel, jól keverjük ki a tojást a cukorral, kb 5 percig, végül adjuk hozzá a vanília aromát is.

2 Egy másik tálba keverjük össze a lisztet, sót, sütőport.

A csokis keverékhez adjuk hozzá a lisztkeveréket, és jól dolgozzuk össze. Fedjük le a tálat, és tegyük hűtőszekrénybe minimum 2 órára. Mikor a tészta jól megdermedt, formáljunk golyó alakokat belőle, és forgassuk jó vastagon porcukorba.

3 A porcukorba forgatott golyókat helyezzük egy sütőpapírral bélelt tepsire. Süssük készre 165 fokra előmelegített sütőben 10 perc alatt. A sütőben helyezzük a sütő közepén elhelyezett rácsra a tepsit.

