

ALMÁS-CSOKOLÁDÉS KEKSZ

10
ADAG

Hozzávalók:

- 200 g alma
- 100 g barna cukor
- 360 g Mevalia Bread Mix
- 15 g alacsony fehérjetartalmú vanília ízű pudिंगpor
- 60 g víz
- 30 g vaj
- 10 g sütőpor
- 50 g Mevalia Chocotino
- vaj a mázhoz
- egy citrom kifacsart leve
- csipet fahéj
- csipet só

TIPP:

A szükséges folyadék mennyisége a felhasznált alma nedvességtartalmától függően változhat.

Elkészítés:

1. Az almát meghámozzuk, lereszeljük és meglocsoljuk a citrom levével
2. A Mevalia Chocotino-t késsel durvára daraboljuk, hozzáadunk egy evőkanál Mevalia Bread Mix-et, majd összekeverjük
3. Egy tálban összedolgozzuk a barna cukrot, sőt, fahéjat, a pudिंगport, a fennmaradó Mevalia Bread Mix-et és a sütőport. A vajat megolvasztjuk és összekeverjük a vízzel
4. Dolgozzuk össze a nedves hozzávalókat a lisztes keverékkel
5. Forgassuk bele a reszelt almát, és végül a csokoládét
6. A kész tésztát alakítsuk tetszőleges formájúra (tekercs, croissant), majd tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe
7. Légkeveréses sütőben 150°C-on 15 percig sütjük, majd a tetejét megkenjük olvasztott vajjal és további 5 percig sütjük

Teljes adag	Energia - 2 395 kcal	Fehérje - 3,6 g	Phe - 114 mg
1 adag	Energia - 240 kcal	Fehérje - 0,4 g	Phe - 11 mg