

MÁRVÁNYOS SÜTEMÉNY



**EGY ÓZGERINC/KENYÉR
SÜTŐFORMÁBA ELEGENDŐ
ADAGRA (30 cm hosszú,
kb. 16 szelet)**

Hozzávalók:

- 100 g olvasztott vaj
- 450 g Mevalia Bread Mix lisztkeverék
- 2 g sütőpor
- 10 g Mevalia tojáspótló
- 450 ml víz
- 20 g kakaópor
- 10 ml víz
- 100 g porcukor

Elkészítés:

1. A sütőformát nedvesítsük be, majd szórjuk meg liszttel.
2. A sütőt 180 °C-ra melegítsük elő.
3. A vajat keverjük habosra.
4. A lisztet a sütőporral, porcukorral, tojáspótlóval keverjük el, majd ezt a 225 ml vízzel az elkevert vajhoz fokozatosan adjuk hozzá.
5. A keverék felét öntsük egy sütőformába, a maradék részébe keverjük bele az átszitált kakaóport és 10 ml vizet.
6. Ezt a világos színű keverékre óvatosan öntsük rá, majd a világos és a sötét árnyalatú részeket hurkapálcikával enyhén húzzuk át egymásba.
7. A középső sütőrácson 30 - 35 perc alatt készre sütjük. (Tűpróbával ellenőrizzük.)
8. A megsült süteményt a formában hagyjuk kihűlni.

TIPP:

Ezt a fajta süteményt baráti összejövetelekre, becsomagolva is magunkkal vihetjük. Az el nem fogyasztott adagokat fagyaszta tárolhatjuk.

Teljes adag	Energia - 2 747 kcal	7,5 g fehérje	250 mg Phe
1 adag	Energia - 172 kcal	0,5 g fehérje	16 mg Phe