

Krajanka czekoladowa



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- mąka pszenna - 3 szklanki
- kakao Gellwe - 2 łyżki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- masło - 1 kostka
- jajka (L) - 3 sztuki
- mleko - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 1 szklanka
- lukier lub cukier puder - wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1 Mąkę pszenną, kakao Gellwe, cukier, sól, dokładnie wymieszać i dodać roztopione masło, roztrzepane jajka oraz mleko.
- 2 Całość dokładnie wymieszać i dodać drobno pokrojone orzechy.
- 3 Ciasto rozłożyć płasko na blasze i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około pół godziny.
- 4 Gdy ciasto ostygnie polewamy go lukrem lub posypujemy cukrem pudrem.
- 5 Tak przygotowane ciasto kroimy na kwadraty lub prostokąty. Podajemy do kawy lub herbaty.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Krajanka czekoladowa



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewnoś wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g