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 pewność 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