

### **Kakaós csiga:**

Kakaós csigának a TAC- süteménylisztet (új nevén Old Millers' Pastry Mix) használjuk és a csomagoláson feltüntetett receptet, viszont a töltelék az saját.

Tészta: 500g Tac süteményliszt (Old Millers' Pastry Mix), 230g víz, 100g cukor, 20g élesztő, 2 tojás, 100g margarin, 20g vaníliás cukor, 10g sütőpor 2g só.

Töltelék: 60gramm porcukrot, 40g étolajat és 30g kakaóport összekeverünk, és a tésztára kenjük.

A hozzávalókat kenyérsütőgép segítségével összekeverem, elsőnek mindig a folyadékkal kezdem, utána jönnek a szilárd alapanyagok. A tésztát kenyérsütőgépben 30 percig kelesztem, majd kiviszem és újra kézzel átgúrom. Elkészítem a csigákat, újból 30 perc kelesztés következik majd tojással megkenem és forró sütőbe teszem, kb 20-25 percig sütöm.

Jó étvágyat!

### **Beigli:**

Szintén a kakaós csiga tésztareceptje:

Tészta: 500g Tac süteményliszt (Old Millers' Pastry Mix), 230g víz, 100g cukor, 20g élesztő, 2 tojás, 100g margarin, 20g vaníliás cukor, 10g sütőpor 2g só.

A töltelék pedig: 300g darált dió 170g cukor+citromhéj. Ezeket összekeverjük és a tészta tetejére töltjük, pár csepp forró tejjel meglocsoljuk és feltekerjük.

Az alapanyagokat kenyérsütőgépben összekeverjük, mindig a folyadékkal kezdünk, majd a szilárd alapanyagokkal folytatjuk. Összekeverjük, 30 percig kelesztjük majd a gépből kivéve kézzel átdolgozzuk és nyújtjuk a tésztát, megtöltjük, feltekerjük plusz 30 perc kelesztés után megkenjük tojással a beiglit és forró sütőbe tesszük kb 25 percre.

Jó étvágyat!

