

Vegán almás-kakaós pöfeteg

Almás-kakaós finomság újszerű megközelítésben

kb. 35 darab



Könnnyen elkészíthető

up to 140 Min.



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

60 g lágy vegán margarin

175 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

1 csipet só

150 g búzaliszt

75 g Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

0,5 tasak Dr. Oetker Sütőpor

90 g alma püré

Forgatáshoz:

kb. 100 g porcukor

Tészta:

A hozzávalókat keverőtálba öntjük, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először röviden a legalacsonyabb, majd közepes fokozaton sima tésztává dolgozzuk. A tésztát golyóvá formázzuk, ellapítjuk, és letakarva legalább 2 órára hűtőszekrénybe tesszük. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

A porcukrot átszitáljuk. Dió nagyságú tésztadarabokat szaggatunk, porcukros kézzel golyókká formázzuk, majd alaposan megforgatjuk a porcukorban úgy, hogy vastag porcukorréteg keletkezzen rajta. A golyókat egymástól távolságot hagyva a tepsibe tesszük, a tepsit a sütő középső részében lévő rácsra helyezzük és megsütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A süteményt sütőpapírral együtt kivesszük a tepsiből, és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.