

Csokoládés puffancs

Hozzávalók:

350 g finomliszt + egy kevés a dagasztáshoz
50 g finom kristálycukor
7 g „fast-action” porélesztő
1 teáskanál só
50 g vaj
1 tojás felverve
150 ml felmelegített tej
8 evőkanál Nutella
100 g csokoládéforgács

A lisztet, a cukrot, a sót és az élesztőt összekeverjük egy tálban. Megjegyzés: a receptben „fast-action” élesztő szerepel, amit nem kell külön keleszteni – ha ilyen nincs nekünk, akkor a receptet az élesztő megfuttatásával kell módosítani. A vajat, a tojást és a tejet összekeverjük, majd a lisztes keverékhez adjuk és alaposan kikeverjük. A tésztát lisztezett nyújtólapon 10 percig dagasztjuk.

A tésztát 25 x 35 cm-es téglalapra kinyújtjuk. A hosszanti oldal egyik szélét üresen hagyva 6 evőkanál Nutellát elosztatunk a tésztán és a csokiforgács felét is rászórjuk. Az üres szélét bevizezzük és a tésztát efelé haladva feltekerjük, majd a vizes szélét rányomkodjuk a tekercsre. A tekercset 12 darabra vágjuk és lapos felükkel egy magas peremű sütőlemezre helyezük úgy, hogy a spirálvonal látszódjon. Letakarjuk olajozott fóliával és duplájára kelesztjük.

200 fokra előmelegített sütőben 20-30 percig sütjük a puffancsokat, majd amikor megsült, egy darabban rácsra helyezük hűlni és a maradék Nutellát olvasztva (vagy 1 evőkanál forró vízzel elkeverve) rácsurgatjuk és megszórjuk a maradék csokiforgáccsal. Amikor kihűlt, szétszedjük puffancsokra a tálaláshoz.



Recept, fotó: Ideal Home, 2012. április