

Ciasto jak szachownica



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	50 g
cukier	1/2 szklanki
mąka	1/2 kg
masło	100 g
sól	szczypta
mleko	1/2 szklanki
śmietana kremówka	3 łyżki
kakao	2 łyżki
mąka	1/2 łyżki
kakao	do posypania
cukier puder	do posypania
woda	1/2 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozmieszać z cukrem i ciepłą wodą. Odstawić na 15 minut.

Mąkę przesiać do miski, dodać szczyptę soli. W rondelku podgrzać masło i mleko, po ostudzeniu dodać do miski z mąką. Dodać również rozrobione drożdże. Wyrabiać ciasto, aż będzie odchodzić od ręki.

2 łyżki kakao rozrobić w dwóch łyżkach śmietany kremówki.

Pół łyżki mąki rozrobić w jednej łyżce śmietany kremówki.

Ciasto podzielić na dwie, równe części, do jednej dodać śmietaną z kakao, do drugiej śmietaną z mąką. Obie części ciasta jeszcze raz wyrobić, a następnie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę, do wyrośnięcia.

Z wyrośniętego ciasta formować kulki- tyle samo jasnych i tyle samo ciemnych. W prostokątnej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układać naprzemiennie kolorowe kulki. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia co najmniej na godzinę (po wyrośnięciu kulki powinny się ze sobą stykać). Delikatnie wygładzić ciasto z wierzchu i piec w 180 stopniach ok. 30-40 minut.

Upieczoną szachownicę oprószyć kakao wymieszany z cukrem pudrem.

