

KOSTANJEVE KOCKE

Sestavine za testo:

150 g moke

polovica pecilnega praška

200 ml mleka

100 ml olja

100 g sladkoja

1 jajce

50 g kuhanega in pretlačenega
kostanja



Sestavine za nadev:

250 ml mleka

120 g masla

350 g kuhanega in pretlačenega
kostanja

30 g sladkorja

100 g jedilne čokolade

cimet

Postopek priprave:

Pečico segrej na 180 °C. Pripravi pekač dimenzije približno 20 x 30 cm. Vanj položi peki papir. Nato vse sestavine za testo med seboj zmešaj z mešalnikom. Pripravljeno zmes vlij v pekač in peci 30 minut na 180°C.

Med peko biskvita pripravi nadev. Mleko nalij v kozico, nato dodaj še maslo, cimet, sladkor in čokolado. Kozico segrevaj in sestavine mešaj, da se med seboj dobro povežejo. Dodaj še pretlačen kostanj.

Nadev prelij po vročem biskvitu. Pekač postavi v hladilnik za 2 - 3 ure. Nato sladico nareži na kocke in postreži.

Dober tek!