

### SÜTI NYALÓKA

#### Hozzávalók a kakaós piskótához:

- 5 tojás
- 40 gr negyedannyi édesítőszer
- **30 gr tk liszt**
- **40 gr kakaó**
- Kiskanál sütőpor

A tojásokat szétválasztottam, a fehérjét az édesítőszerrel kemény habbá vertem, míg a tojássárgáját addig kevertem, amíg világos színe nem lett. A kettőt óvatosan összekevertem, hogy a hab ne törjön el, és hozzáadtam a lisztet, a sütőport és a kakaót.

Ha kedved van kipróbálni piskótával, akkor süsd meg a piskótát. Most nem baj, ha nem sikerül, vagy összeesik. Amikor kihült, morzsold el kézzel. Ha valaha piskóta tésztát sütnél, és nem úgy sikerülne, ahogyan tervezted, tökéletes süti nyalókát készíthető belőle. Ne feledd.

Szóval, adj hozzá kb 20 gr vaját (**cukormentes lekvárt vagy cukormentes mogyorókrémet**), ezzel jól dolgozd össze. Formázz belőle golyókat, és mehet is rá a csoki meg a cukor, vagy dió, vagy mandula, vagy kókusz, vagy amihez kedved van. (Olvaszd meg a csokit, aztán lehet csokizni, és a tetejére bármit szórni. A fekete **csokihoz** adjál egy kis margarint, hogy fényes legyen. Én mikróban melegítem. Arra figyelj, hogy nem szabad túl forrónak lennie, ha mégis túl sűrű lenne, akkor kavargasd egy kicsit. Ha fehér csokit tennél rá, akkor ne tegyél hozzá margarint, viszont nem minden fehér csoki alkalmas erre a feladatra. Én Torras fehér **csokit** használok, azzal jó dolgozni.)

Azért valljuk be, nem mindig van az embernek kedve meg ideje, hogy piskótát sütögessen, úgyhogy van más módja is annak, hogy boldoggá tegyük a gyermekeinket. Van otthon toast kenyér? Akkor lesz süti nyalóka!

#### Hozzávalók 8 golyóhoz:

- **110 gr toast kenyér**
- 15 gr vaj
- vanília örlemény
- édesítőszer

A toast kenyér szélét vágd le, majd morzsold össze. Add hozzá az édesítőt, a vaniliát és a vaját (**cm lekvárt, cm mogyorókrémet**), és tádám, készen van a tészta. Jöhetnek a pálcák és mehet a **csoki**.

Ennél a variációnál, ha valaki nem tudja, hogy mi az alapanyag, nem fogja észrevenni. Többszörösen teszteltem. :) A jó hír, hogy nagyon gyorsan készen van, de a ch tartalma is magasabb a piskótás verzióhoz képest.

Ha egyszer belekezel, a süti nyalóka variációk végtelenje tárul elé.

