

Kalėdiniai šokoladiniai pyragaičiai

Pajauskite Kalėdų skonį savo namuose!

4 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 20 Min.



Sudėtis:

Reikės:

200 g grietinėlės
1 pak. "Dr. Oetker" mišinio
šokoladiniams pyragaičiams

1 1.:

Patepkite riebalais 4 karščiui atsparias formeles (~150 ml talpos) ir išdėliokite jas ant kepimo skardos. Įkaitinkite orkaitę. Kaitinimas iš viršaus ir apačios: maždaug 200°C. Karštas oras: maždaug 180°C.

2 2.:

Į maišymo dubenį supilkite kepimo mišinį ir grietinėlę ir rankiniu plakikliu plakite, kol tešla pasidarys glotni. Tešlą tolygiai paskirstykite formelėse ir pašaukite kepti. Lygis: per vidurį. Kepimo laikas: 14–16 min.

3 3.:

Šokoladinius pyragaičius apibarstykite dekoravimui skirtu cukrumi ir tuojau pat patiekite.

Patarimai ir gudrybės

- Kad vidus būtų skystas, kepkite tik 14 min.
- Prie pyragaičių patiekite plaktos grietinėlės arba vanilinių ledų