

Kakaós-meggyes zabsüti

Egy újabb zabos finomság.

ADAG 6 fő	Előkészítés 5 perc	SÜTÉS 30 perc
SÜTŐ <i>Alsó-felső sütés</i> <i>középső rács</i>		SÜTÉSI FOK 180°C

HOZZÁVALÓK:

- 100 g nádcukor
- 250 g zabliszt
- 1 csomag gluténmentes sütőpor
- 1 csipet só
- 200 ml laktózmentes tej
- 2 tojás
- kakaó
- 2 evőkanál utifűmaghéj
- 400 g magozott meggy
- Laktózmentes vaj a tepsi kikenéséhez

TÁLALÁSHOZ:

- Apróra vágott petrezselyem

ELKÉSZÍTÉS:

1. Melegítsük fel a sütőt 180 °C-ra. A tepsit kenjük ki egy pici vajjal.
2. Egy közepes keverőtálban összekeverjük a hozzávalókat. Végén hozzákeverjük a meggyet is.
3. Az egészet egy 20x30 cm-es tepsibe beleöntjük és megsütjük.
4. Amikor aranybarnára sült a teteje, vegyük ki a sütőből. Túpróbával érdemes előtte ellenőrizni.
5. Amikor kihűlt, tálaljuk.