# Czekoladowa drożdżówka z rumem i rodzynkami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

## Warto wiedzieć:

0 min

10 porcji

## Składniki:

- mąka orkiszowa jasna - 500 g
- kakao lub karob - 4 łyżka
- drożdże - 1/2 opakowanie
- ksylitol lub cukier kokosowy - 1/2 szklanka
- napój orkiszowy - 100 ml
- olej kokosowy - 50 g
- aromat waniliowy - 2 łyżeczka
- rum - 1 łyżka
- rodzynki - 1 garść
- sól - 1 szczypta
- śmietanka lub mleko kokosowe - 100 ml
- gorzka czekolada - 100 g
- czekolada cynamonowa do picia - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Roztop olej kokosowy. Drożdże rozprowadź pogrzanym lekko napojem orkiszowym (1/3 szklanki) dodając jedną łyżeczkę ksylitolu i jedną łyżeczkę mąki. Odstaw w ciepłe miejsce, aby urósł rozczyn Możesz też dodać suche drożdże. Zawsze je rozpuszczam przed dodaniem do jakiegokolwiek ciasta. Mąkę przesiej do misy wraz z kakao, wlej rozczyn i dokładnie wyrabiaj ręką, wlewaj napój z orkiszu a następnie wlewaj roztopiony olej kokosowy, rum i wyrabiaj jeszcze ( miej pod ręką 50 g mąki do podsypywania jeśli ciasto będzie za rzadkie) a gdy ciasto zaczyna odchodzić od ręki odstaw w ciepłe miejsce przykryte ściereczką lub folią spożywczą. Ciasto wyrasta do dwóch godzin. Powinno zrobić się 2 x większe niż było na początku. Wyjmij z miski i rozwałkuj na stolnicy podsypanej mąką. Rozwałkuj ciasto w prostokąt. Posyp ciasto czekoladą cynamonową do picia ii rodzynkami. Zwiń rulon i umieść w keksówce wysmarowanej tłuszczem. Możesz też w czasie wyrabiania ciasta dodać rodzynki, ale ale ja lubię jak rodzynki są równomiernie rozłożone. Niech chwilkę wyrasta. Piekarnik nastaw na 180 i piecz ok 40 minut. Sprawdź patyczkiem. Wystudź.

Sos czekoladowy:
Zagotuj śmietankę kokosową, zdejmij z ognia wrzuć kostki czekolady. Mieszaj aż nabierze

konsystencji sosu. Polej drożdżówkę lub maczaj w sosie.