





Domowy makaron czekoladowy

 Ineczka

Polecane na: [danie główne](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

Mąka - 200 g

Kakao Alce Nero - 20 g

Cukier - 2 łyżka

Olej - 1 łyżka

Jaja - 3 szt.

Ciepła woda - 4 łyżka

Waniliowy ekstrakt - 1 łyżeczka

Sól - - szczypta

Jogurt naturalny gęsty - 250 g

Owoce wg uznania - 250 g

Dodatkowe info:

Makaron czekoladowy może być samodzielnym obiadowym daniem (jeżeli lubimy na słodko) albo np. podwieczorkiem czy deserem :) wtedy podajemy nieco mniejsze ilości na talerzu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, kakao, sól, jaja i cukier łączymy widelcem, dodajemy wanilię i olej, wyrabiamy na gładkie i sprężyste ciasto.

KROK 2: Ciastu dajemy kilkanaście minut odpocząć, a potem wałkujemy na cienki placek obficie podsypując mąką.

KROK 3: Rozwałkowane ciasto zwijamy w rulon i kroimy nożem wstążki grubości wg uznania.

KROK 4: Pokrojony makaron posypujemy jeszcze mąką i lekko go przemieszamy i pozwalamy mu przez kilkanaście minut przeschnąć.

KROK 5: Podsuszony makaron gotujemy ok. 10 minut w wodzie z dodatkiem 2 łyżeczek cukru.

KROK 6: Po ugotowaniu nakładamy na talerz, polewamy jogurtem naturalnym i posypujemy ulubionymi owocami.