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.