

## Céklás csokis süti

### Hozzávalók:

- ½ kg cékla
- 15 dkg vaj
- 4 tojás
- 20 dkg cukor
- 15 dkg liszt
- csipet só
- 2 teáskanál sütőpor
- 5 dkg cukrozatlan kakaópor
- vaníliakivonat
- 15 dkg étcsoki

### Elkészítés:

A céklát alaposan megmossuk, és héjastól feltesszük főni. Puhára főzzük, ha kihűlt, meghámozzuk. A vajat felolvasztjuk, majd hagyjuk kihűlni, és a céklával együtt botmixerrel krémesre pépesítjük. A tojásokat a cukorral és vaníliakivonattal habosra keverjük. Ehhez adjuk a vajas céklapürét. Egy nagy tálban összekeverjük a lisztet, a sütőporral, hozzáadjuk a sót és a kakaóport, majd ez is mehet a masszához. Az étcsokit apró darabokra vágjuk, vagy lereszeljük és a végén azt is hozzáadjuk a tésztához. Sütőpapírral kibélelt formába tesszük, ízlés szerint lehet muffint is sütni, vagy ha szögletes tepsibe kerül, akkor kockákra szeletelhetjük. Sütési idő nagyjából 60 perc, 180 fokra előmelegített sütőben.

**Jó étvágyat!**

