



## Margotka

### Potrebuje:

- 2 vajcia
- 1 hrnček kryštálového cukru
- 1 hrnček mlieka
- ½ hrnček oleja
- 200 ml šľahačková smotana
- 2 ½ hrnčeka polohrubá múka
- štipka soli
- 1 ks kypriaci prášok
- 2 čokolády Margot
- 1 lyžička kakao

papier na pečenie



### Postup:

Rúru si rozohrejeme na 180 stupňov. Vo väčšej miske vymiešame vajcia s cukrom. Potom postupne pridávame mlieko, olej a šľahačkovú smotanu. Všetko spolu miešame. Do takto prichystanej zmesi pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a štipku soli. Čokolády Margot si nastrúhame na strúhadle. Do zmesi pridáme 1 a ½ nastrúhanej Margotky, zvyšok si necháme na ozdobu. Plech si vystelieme papierom na pečenie a vylejeme na ňo prichystané cesto. Pečieme cca 25 až 30 minút. Po upečení posypeme nastrúhanou Margotkou, polejeme čokoládou a posypeme cukrom.