

Kuskusová šachovnice

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celozrnný kuskus 2 hrnek
- rozinky 0.5 hrnek
- krupička 1 hrnek
- olej 2 lžíce
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- med podle chuti 1 ks
- mléko podle potřeby 1 ks
- trochu kakaa a kara 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuskus zalijeme vařící vodou asi 1 cm nad okraj a necháme ho 5 minut odstát. Rozinky smícháme s krupicí, olejem, citronovou kůrou a hotovým kuskusem. Osladíme medem nebo třtinovým cukrem, přidáme šálek vody a dle potřeby přiléváme mléko. Těsto má být tekutější.

Půlku těsta nalijeme do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Druhou půlku obarvíme kakaem a karem, promícháme a tmavé těsto přilijeme ke světlému. Pečeme při 180 °C.