**Nigériai puff puff, narancsos csoki mártogatóssal**

Forrás: <https://cookpad.com/hu/receptek/14226746?ref=profile>

## [Nigériai puff puff, narancsos csoki mártogatóssal 🇳🇬🍊🍫 recept fázis 5 fotója](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/22af44d62be8b1e5?image_region_id=58)Hozzávalók (10-15 darabhoz)

Puff puff

* 250 g [liszt](https://cookpad.com/hu/kereses/liszt)
* 1/2 bögre cukor
* 0,5 tk fahéj
* szükség szerint kb. 300 ml langyos víz
* 7 g [száraz élesztő](https://cookpad.com/hu/kereses/sz%C3%A1raz%20%C3%A9leszt%C5%91)
* 1 csipet só

Narancsos [csoki](https://cookpad.com/hu/kereses/csoki) szósz

* 1/2 tábla tejcsoki (Milka)
* 1/2 db [narancs](https://cookpad.com/hu/kereses/narancs) leve
* 1 ek [margarin](https://cookpad.com/hu/kereses/margarin)

## Elkészítés (1,5 óra)

1. A száraz alapanyagokat összekeverem.
2. A vizet kis adagokban adom hozzá, hogy ne legyen csomós. Figyelni kell arra, hogy ne legyen túl folyós.
3. Ha ez megvan, lefedem fóliával és valamivel lesúlyozom, majd egy órát pihentetem.
4. Nem túl forró, bő olajban kézzel szaggatva kisütöm. :)
5. A csokit kockákra töröm és a margarinnal a forró vízgőz fölött hagyom, hogy megolvadjon, majd apránként belecsurgatom a narancs levét. Annyit teszek bele, hogy ne legyen túl híg, de túl sűrű sem. :)