



KARÁCSONYI RECEPTEK

MÉZESKALÁCS

HOZZÁVALÓK

TÉSZTAHOZ:

500 G LISZT

125 G MARGARIN

125 G CUKOR

250 G MÉZ

1 EVÓKANÁL VÍZ

1 TOJÁS

FEL TEÁSKANÁL ŐRÖLT GYÖMBÉR

2 TEÁSKANÁL ŐRÖLT FAHÉJ

1,5 TEÁSKANÁL ŐRÖLT SZEGFÜSZEG

1,5 TEÁSKANÁL SZÓDABIKARBÓNA

1 EVÓKANÁL NATÚR KAKAO

MÁZHOZ:

1 TOJÁSFEHÉRJE

200 G PORCUKOR

ELKÉSZÍTÉS

1. A MARGARINT, CUKROT, MÉZET ÉS A VIZET MELEGÍTSD FEL EGYÜTT, MAJD HAGYD KIHÚLNI, ÉS HA TELJESEN KIHÚLT, ADD HOZZÁ A TÖBBI HOZZÁVALÓT.

2. A TÉSZTÁT JÓ ALAPOSAN GYÚRD ÖSSZE, MAJD TAKARD LE, ÉS LEGALÁBB EGY NAPRA TEDD HÚVÓS HELYRE.

3. SÜTÉS ELŐTT ÚJRA GYÚRD ÁT A TÉSZTÁT, MAJD EGY KILISZTEZETT NYÚJTÓDESZKÁN NYÚJTSD KB. 3 MM VASTAGRA. A SÜTEMÉNYEKET SZAGGASD KI KÜLÖNBÖZŐ MINTAJÚ KISZÚRÓ FORMÁKKAL. RAKOSGASD A KISSZAGGATOTT FORMÁKAJÉGY SÜTŐPAPÍRRAL BÉLELT SÜTŐLEMEZRE, EGYMÁSTÓL KB. 2-3 CM TÁVOLSÁGRA. ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBEN SÜSD SZÉP ARANYBARNÁRA.

4. A MÁZHOZ A TOJÁSFEHÉRJÉT A PORCUKORRAL VERD KEMÉNY HABBÁ ÚGY, HOGY A CUKROT KANALANKÉNT, FOKOZATOSAN ADAGOLD A HABHOZ. A KEMÉNY TOJÁSHABOT TÖLTSD NYOMOZSÁKBA, ÉS DÍSZÍTSD TETSZÉS SZERINTI MINTÁKKAL A SÜTIKET.