

## Csokoládés mézeskalács

(Rudnay J. - Beliczay: Mézeskalács, Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók:

15 dkg méz, asdf as asf  
15 dkg margarin vagy vaj,  
3 egész tojás,  
25 dkg búzaliszt,  
5 dkg burgonyaliszt vagy dara,  
1 dkg szalalkáli,  
1/2 citrom reszelt héja.

A csokoládé bevonathoz:

7 dkg méz,  
1 dl tejszín,  
5 dkg vágott fehér mandula vagy mogyoró, dió,  
5 dkg kakaópor.

A mézet az olvasztott margarinnal elkeverjük, a tojásokat felhabosítva hozzákeverjük. A búzalisztet, burgonyalisztet és szalalkálit belekeverjük, ízesítjük citromhéjjal. Alacsony, kerek, vajjal vagy margarinnal kikent tortaformába tegyük. Közepes melegben 30-40 percig süssük, és utána borítsuk ki. Ha kihűlt, vonjuk be a mézből, tejszínből, kakaóporból főzött masszával, és díszítésül tegyünk reá mandulát, mogyorót vagy diót.

**Csodamézes**

recept gyűjteménye

[www.csodamezes.hu](http://www.csodamezes.hu)

[info@csodamezes.hu](mailto:info@csodamezes.hu)

[Csodamézes FaceBook](#)

Skype név:

[j.hidvegi.edit](#)

+36 30 617 7460

**KÉZMŰVESHÁZ**

5435 Martfű

Gesztenyesor 1/C.

Nyitva tartás:

előre egyeztetett időpontban

**Juhászné Hidvégi Edit**

játszóház vezető  
mézeskalács készítő

