

Debreceni mézeskalács I.

(Az ingyencmester szakácskönyve, Athenaeum, Bp., 1932.)

Hozzávalók:

1 kg méz,
1 kg liszt,
2 és 1/2 dkg hamuzsír,
12 dkg cukor,
3 tojássárgája,
cukros tej.

A mézet lobogásig forraljuk, miután kihűlt, belekeverünk 50 dkg lisztet, 2 és 1/2 dkg hamuzsírt. 2-3 óráig pihenni hagyjuk. Lisztezett gyúródeszkán újabb 50 dkg lisztet adunk hozzá, 12 dkg cukrot és 3 tojássárgáját. Jól összegyúrjuk. Vékonyra nyújtjuk. Tetszés szerinti formákra szaggatjuk. Lisztezett tepsiben gyors tűznél sütjük, forrón bekenjük cukros tejjel, hogy szép fényes legyen.

Csodamézes

recept gyűjteménye

www.csodamezes.hu

info@csodamezes.hu

[Csodamézes FaceBook](#)

Skype név:

[j.hidvegi.edit](https://www.skype.com/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

