

## Egyensúly mézeskalács

Hozzávalók:

1,5 dl (20 dkg) szirup vagy méz,

2,5 porcukor,

20 dkg vaj vagy margarin,

2 tojás,

1 teáskanál szegfűszeg,

1 teáskanál fahéj,

1 teáskanál szódabikarbóna,

50 dkg búzaliszt,

2 dl leforrázott édes mandula.

Keverd össze a szirupot, a cukrot, a vajat, a felvert tojásokat, a fűszereket és a lisztel elkevert szódabikarbónát. Vastagra nyújtsd ki, díszítsd mandulával. Süsd kb. 5 percig 175-200 C fokon.

**Csodamézes**

recept gyűjteménye

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

[info@csodamezes.hu](mailto: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

