

Kolozsvári mézeskalács

Hozzávalók:

4 egész tojás,
25 dkg búzaliszt,
12 dkg cukor,
5 dkg vaj,
25 dkg méz,
1 dkg szalalkáli,
10 dkg mandula,
apróra vágott dióbél vagy mogyoró, tetszés szerint,
1 citrom leve és reszelt héja.

Az anyagokat összegyűrjük, utoljára adjuk hozzá a tejben feldolgozott szóda-bikarbónát. 24 órát pihentetjük a tésztát, majd tíz centiméteres csíkokban sütjük ki közepes meleg sütőben. Sokáig eláll. Fogyasztás előtt szeleteljük fel.

Csodamézes

recept gyűjteménye

www.csodamezes.hu

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*

