

Luca napi mézeskalács

Hozzávalók:

2 dl szirup

23 dkg porcukor,

23 dkg vaj vagy margarin,

2 tojás,

2 kiskanál szegfűszeg,

1 púpozott kiskanál szóda-bikarbóna,

1 kiskanál narancshéj,

80 dkg búzaliszt.

Melegítsd meg a szirupot, a cukrot s a vajat, amíg olvadni kezd. Hagyd hűlni. Keverd hozzá a felvert tojásokat, a fűszereket és a szóda-bikarbónával összekevert lisztet. Hagyj egy kevés lisztet a tepsi beszórásához. Pihentesd a tésztát egy éjszakán át. Nyújtsd és szaggasd ki. Süsd kb. hat percig 225 C fokon.

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

