



Macskaszem

Hozzávalók:

40 dkg finomliszt
3 tojás sárgája
12 dkg puha vaj, vagy
margarin
1 dkg élesztő
0,5 dl tej
8 dkg kristálycukor
5 dkg joghurt
csipet só

A töltelékhez:

20 dkg darált dió
1 citrom reszelt héja
15 dkg porcukor
4 tojás fehérje
1 üveg lecsepegtetett
magozott
meggybefőtt

1 tojás sárgája a kenéshez

Előkészítés:

Készítsünk felfuttatott élesztőt, 1 teáskanál porcukorral.

Elkészítés:

A lisztet, sót keverjük el, adjuk hozzá a tojást, az élesztős tejet, a maradék cukrot, majd állítsuk össze a tésztát, legvégül pedig gyúrjuk hozzá a puha vajat. Pihentetés nélkül gyúrjunk 2 cipót a tésztából. Nyújtsunk belőlük kb. 20x25 cm-es téglalapot. Minkét szélét rakjuk ki meggyel, majd tekerjük fel a széleket úgy, hogy közepén egy sáv maradjon. Kenjük le az elkevert tojássárgájával, majd töltsük meg a diós habbal.

Töltelék készítése:

A tojások fehérjét verjük kemény habbá a porcukorral, majd adjuk hozzá a citrom héját, és a diót.

Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk őket, és 180 °C-os, előmelegített sütőben, kb. 25 perc alatt szép pirosra sütjük.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meluska -



<https://www.tanuljsutni.hu>



Kókuszos

csiga

Hozzávalók 12 db-hoz:

1/4 dl langyos tej
0,5 dkg élesztő
4 dkg porcukor
20 dkg finomliszt
2 tojás sárgája
1/4 dkg só
3 dkg joghurt
6 dkg puha vaj vagy margarin

Töltelék:

8 dkg porcukor
10 dkg
kókuszreszelék
2 tojás fehérje

Elkészítés:

Elsőként futtasd fel az élesztőt, ehhez pedig tegyél egy kiskanál porcukrot a tejbe, majd add hozzá az élesztőt és keverd el benne.

Hagyd most pihenni addig, amíg a keverék fel nem emelkedik.

Amíg az élesztő felfut, addig olvaszd meg a zsiradékot.

Elsőként a só kerüljön a keverőtálba, majd jöhet rá a liszt, a porcukor, a tojás sárgák, a joghurt és végül a felfuttatott élesztő.

Keverd össze az alapanyagokat, és amikor kezd összeállni, add hozzá az olvasztott zsiradékot.

Dolgozd össze a hozzávalókat, addig gyúrd, amíg a tészta teljesen össze nem áll. Akkor jó a tésztád, ha közepesen kemény állagot kapsz végeredménynek.

Ezután formázz belőle kis zsemlét, majd takard le egy konyharuhával és mindössze 10 perig pihentesd, hogy könnyen nyújtható legyen.

Amíg pihen a tészta, elkészülhet a töltelék.

Verd a tojásfehérjéket a porcukorral kemény habbá, majd add hozzá a kókuszreszeléket, és keverd el benne.

A kókuszos habod akkor lesz megfelelő állagú, ha jó sűrű, ugyanis ez majd befolyásolja a csiga feltekerését és szeletelését. Ha esetleg még folyik, akkor adj hozzá még a kókuszreszelékből.

<https://www.tanuljsutni.hu>



Pihentetés után lisztezett deszkán nyújtsd fél centi vastagra a tésztát.

A kezdeddel alakítsd sarkosra a csücskeket, picit húzgáld meg a sarkoknál, majd egyenletesen elosztva kend meg a kókuszos töltelékkel.

Viszonylag szorosan tekerd fel a tésztát, de közben arra is figyelj, hogy a tölteléket ne nyomd ki belőle.

Ezután vágd fel 1,5 cm vastag szeletekre a tészta rudat, majd helyezd a csigákat sütőpapírral bélelt tepsibe és 170 °C-on 12-15 perc alatt süsd szép világosra őket.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!

- Meluska -