

# Épres szívecskék cukormázzal

## Hozzávalók:

1 cs. előhűtött élesztős tészta  
8 dkg eperlekvár  
5 dkg porcukor  
2 tk (10 ml) forró tej

1 tojás a kenéshez  
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

**Előkészítés, összeállítás: 15 perc**

**Sütés: 20 percig 180°C-on**



## Elkészítés:

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.

Lisztezd be, majd sodrófával dolgozd el a felületét simára.

Jelöld meg hosszanti irányban a közepét.

Kend meg mindkét felét a lekvárral.

Ügyelj rá, hogy a közepére ne kerüljön, mert majd amikor ott összecsíped a tésztát formázáskor, az ki fog belőle nyomódni.

Tekerd fel a széleit a közepéig, lisztezd meg, hogy a kés ne ragadjon bele, és vágd 12 egyforma adagra.

Kend meg a közepét tojással, ez segít a formázásban.

Fogj a kezvedbe egy darabot a tekercsből, majd hajtsd ketté, és a közepét nyomd össze, így kapod meg a szívecske formát.

Helyezd a megformázott tésztákat sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kend meg a tetejüket és az oldalukat tojással.

Előmelegített sütőben süsd 20 percig, amíg szép aranybarna színű lesz!

## Sütés közben készítsd el a cukormázat.

Egy kevés forró tejjel keverd simára a porcukrot.

Még langyosan csíkozod meg vele a sütitket.

Végül porcukorral hintve található.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -