

Túrós patkók

Hozzávalók

Kb. 60-65 db-hoz:

20 dkg finomliszt
 20 dkg zsíros tehéntúró
 20 dkg hideg vaj vagy margarin
 ½ cs. (6g) sütőpor
 1 g só

A töltékhez:

10 dkg lekvár

A tetejére:

Vaniliás porcukor

Előkészítés: 10 perc

Tészta összeállítása, hűtés, pihentetés: 15 perc+30 perc

Tészta nyújtása, töltése, formázása: 20 perc

Sütés, hűtés: 10-12 perc+10 perc

Süti befejezése, hűtése: 5 perc + 20 perc

Előkészítő műveletek:

A hozzávalók pontos kimérése(!)
 A liszt, sütőpor átszitálása
 A túró áttörése villával
 A zsiradék felkockázása
 Sütőlap, vagy tepszi bélelése
 Eszközök kikészítése
 A sütő előmelegítése 190 °C-ra

Elkészítés:

A lisztet, a sót és a sütőport keverjük el egy nagyobb tálban, majd adjuk hozzá a felkockázott zsiradékot, és morzsoljuk el zsemlemorzsa állagúra.

Ezután adjuk hozzá az áttört túró, majd dolgozzuk ki a tésztát.

Egy lezárható dobozba tegyük be a hűtőbe, és pihentessük ott legalább 30 percig.

Pihentetés után lisztezett nyújtódeszkán nyújtjuk ki 3-4 mm vékonyra, majd daraboljuk fel 7x7 cm-es háromszögekké.

Egy ecset segítségével kenjük meg vékonyan lekvárral, majd tekerjük fel, formázzuk patkó alakra, és tegyük a sütőpapírral letakart sütőlapra, vagy bélelt tepsibe.

Előmelegített sütőben süssük világosra, majd sütés után hűtsük langyosra, és szórjuk meg a vaniliás porcukorral.

Kihűtve tálaljuk.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

