

Aranygaluska vanília sodóval

1 90 1
Nehézség Perc tepszi

Allergének:



Hozzávalók

tészta

- 500 g liszt
- 3 db tojássárgája
- 50 g friss élesztő
- 3 dl tej
- 150 g cukor
- 100 g sütőmargarin
- 1 db reszelt citrom héja
- vaj
- olaj

töltelék

- dió
- őrölt fahéj
- cukor
- mazsola

sodó

- 500 ml tej
- 1 csomag vaníliacukor
- 6 ek. kristálycukor
- 3 db tojássárgája
- 1 ek. liszt



1. Az élesztőt fél dl langyos, cukrozott tejben pár perc alatt felfuttatjuk. A tésztához való alapanyagokat (a vaj és olaj kivételével) a felfutott élesztővel alaposan összedolgozzuk.
2. A töltelékét ízlés szerint elkészítjük.
3. Az elkészített tészta masszából kis golyókat szaggatunk, amiket olajba, majd a diós töltelékbe forgatunk, és egy vajjal kikent sütőtálba vagy tepsibe helyezük azokat. Előmelegített sütőben 180°C-on aranybarnára sütjük.
4. Míg sül a tésztánk, készítsük el a vanília sodót: A tejet a vaníliacukorral és 3 evőkanál cukorral felfőzzük, közben a tojássárgáját, a maradék 3 evőkanál cukrot és lisztet, pici tejjel habosra keverjük. Ezt a habot óvatosan, a már felforrt tejbe csurgatjuk és gyakori keverés mellett készre főzzük.
5. A megsült aranygaluskát tálaláskor vanília sodóval öntsük meg!

Google Play



App Store

