# Aranygaluska ahogy a mama készítette

| 1 | 100 | 6 |
|---|---|---|
| Nehézség | Perc | fő |

## Allergének:

## Hozzávalók

A tésztához
- 50 dkg finomliszt
- 2 dkg friss élesztő
- 7 dkg vaj
- 3 dl tej
- 1 ek. cukor
- 2 db tojássárgája
- 1 ek. vaj (a forma kikenéshez)

A szóráshoz
- 30 dkg darált dió
- 15 dkg cukor
- 10 dkg vaj

A sodóhoz
- 7 dl tej
- 4 db tojássárgája
- 1 db vanília kikapart magja
- 6 dkg cukor
- 1 ek. finomliszt

1. A tejet meglangyosítjuk, elmorzsoljuk benne az élesztőt, hozzáadjuk a púpozott evőkanál cukrot, és felfuttatjuk.
2. A szobahőmérsékletű lisztet tálba szitáljuk. A vajat megolvasztjuk és a tojássárgákkal, a tejben felfuttatott élesztővel együtt a liszthez adjuk. Kemény munkával hólyagosra gyúrjuk, tetejét meglisztezzük, letakarjuk, és duplájára kelesztjük.
3. Ha kész, ujjnyi vastagra nyújtjuk, és pici pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egy kapcsos tortaformát vastagon kivajazunk, a vajat megolvasztjuk, a diót és a cukrot kikeverjük. Fogjuk a pogácsákat, beleforgatjuk az olvasztott vajba, meghempergetjük a cukros dióban, és a formába sorakoztatjuk őket. Ha az egész kész, előmelegített sütőbe toljuk letakarva (a dió könnyen odakap).
4. Amíg a tészta sül, elkészítjük a sodót: A tejet a vaníliarúd kikapart magjával felforraljuk, majd levesszük a tűzről. Egy másik lábosban kikeverjük a tojássárgákat a cukorral és a púpozott kanál liszttel. Apránként hozzáadva a vaníliás tejet, kis lángon sűrűre főzzük (nem nagyon sűrűre, nem puding!).

Google Play
App Store

5. Megvárjuk, míg a kész aranygaluska is hűl egy kicsit, majd széttépjük (nem vágjuk!), és nyakon öntjük a sodóval.

Google Play
App Store