

## 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 sült, 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.

