

Meggyes párnácska

2	60	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

tésztához:

- 900 g liszt
- 600 g szendvics margarin
- 300 g porcukor
- 3 db tojás sárgája
- 15 g sütőpor

töltelékhez:

- 1 csomag leszűrt magvált meggybefőtt
- 0.5 csomag meggybefőtt leve
- 1 kk. őrölt fahéj
- 0.5 db citrom leve
- 70 g keksz morzsa
- 150 g sütésálló barack íz

tésztakenés, díszítés:

- 1 db tojás
- 5 ek. porcukor



1. A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a tojássárgát a porcukorhoz és elosztatjuk benne, majd az egészet gyúrással egybedolgozzuk. Csak addig gyúrjuk míg összeáll és sima tésztát kapunk!
2. Kinyújtjuk 4-5 mm vékonyra, kiszúrjuk 12-14 cm széles kiszúróval.
3. Töltelék készítése: a töltelék minden hozzávalóját összekeverjük.
4. A kiszúrt tészta közepébe tesszük a tölteléket és összehajtjuk. Tojással kenjük. Előmelegített sütőben 170-180 °C-on kb 25 perc alatt készre sütjük.
5. Sütőből kivéve, még melegen porcukorral hintjük.

Google Play



App Store

