Vágott sós csavart perec

2	90	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:

Hozzávalók

tésztához:

- 1 kg liszt
- 600 g sütőmargarin
- 150 g trapista sajt
- 35 g só
- 3 dl tejföl
- 20 g élesztőpor
- 6 db tojás sárgája

kenéshez:

- 1 db tojás

1. Lisztet, sót, margarint, lereszelt sajtot, elmorzsoljuk. Tojás sárgáját, élesztőt, tejfölt elmossuk és a kettőt tésztává gyúrjuk. Fontos, hogy éppen csak simává dolgozzuk nem szabad sokáig gyúrni!
2. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét tojással kenjük. Hűtőben hűtjük.
3. 0,5 cm széles és kb 8 cm–es szeletekre vágjuk, két vége felől becsavarjuk.
4. 180 C°-on 25 perc alatt készre sütjük.

T. Sütés előtt megszórhatjuk szezámmaggal, apróra reszelt sajttal.

Google Play
App Store