

OMLÓS MÉZESKALÁCS

Hozzávalók

- 50 dkg liszt
- 15 dkg cukor
- 1 dl méz
- 15 dkg sütőmargarin
- 1 tojás
- 1 dl tejszín
- 1 kávéskanál szódabikarbóna
- 2-4 kávéskanál Kotányi mézes fűszerkeverék

Elkészítés

Olvaszd meg a mézet mikróban, 700 watton elég 30 másodpercig melegíteni.

Kisebb tálban keverd össze a lisztet a fűszerkeverékkel és a szódabikarbónával.

Egy nagyobb tálban keverd habosra a sütőmargarint, a cukrot és az olvasztott mézet. Add hozzá a tejszínt és a tojást a mézes keverékhez. Keverd bele a fűszeres lisztet is, és gyúrd össze.

Az elkészült tészta puha és ragacsos lesz. Csomagold be frissentartó fóliába és 1 éjszakára tedd hűtőbe.

Miután kivetted a hűtőből, hagyd melegedni a tésztát, hogy jól lehessen nyújtani. Lisztezett deszkán nyújtsd vékonyra (max fél centi) a tésztát.

Sütési hőfok: gáz – 180 fok

Sütési idő: 5 perc

Fagyasztóba

Készíts dupla adagot a tésztából. Az egyik csomagot a hűtőbe, a másikat a fagyasztóba tedd.

A begyúrt tészta 3 hónapig áll el. Miután kivessed a fagyasztóból, néhány óra alatt kienged.

Amikor a tészta már szoba-hőmérsékletű és puha elkezdheted kinyújtani.