

MÉZES PUSZEDLI

Hozzávalók:

- 1. Tészta:
 - 22.5 dkg liszt
 - 13.5 dkg porcukor
 - 1 db kisebb tojás
 - 1 dkg szalalkáli
 - 0.5 dl tej
- 2. Tészta:
 - 42.5 dkg liszt
 - 10.5 dkg porcukor
 - 0.75 teáskanál szódabikarbóna
 - 3 db tojás
 - 1.25 dl méz
 - reszelt citromhéj
 - 1 csomag mézes sütemény fűszer
- Máz:
 - 2 tojásfehérje
 - 20 dkg porcukor
 - 1 mk. ecet



Elkészítés:

A tésztákat külön-külön összegyúrjuk, majd egy éjszakára hűtőbe tesszük, másnap egybegyúrjuk. Sütőpapírra kis golyókat formázunk és 170 fokon megsütjük hőlégkeveréssel. A máz elkészítéséhez a tojásfehérjéket a porcukorral habosra verjük, majd hozzáadjuk az ecetet. A puszedliket még melegen beleforgatjuk a mázba.