

MÉZESKALÁCS

Hozzávalók:

- 25 dkg méz
- 10 dkg vaj
- 12.5 dkg porcukor
- ½ kg liszt
- 1 egész tojás
- Kevés sütőpor
- Csipet só
- 1 ek. kakaó
- Kb ½ zacskó mézeskalács fűszer

Elkészítés:

A mézet, vajat, porcukrot gőz felett felfőzzük, majd beletesszük a többi hozzávalót.

Hűtőbe tesszük.

Tetszőleges formákat szaggatunk a kinyújtott, kihűlt tésztából.
180 fokon kb. 15 perc alatt megsütjük.

Díszítéshez máz:

1 tojásfehérje + 15 dkg porcukor

