

Aranygaluska recept

Hozzávalók:

Tésztához:

- 200g **Mester Kenyér Mix**
- 130g margarin
- 100g porcukor
- 1 citrom héja és leve,
- 20g élesztő
- 1-1,5dl tej
- 1evőkanálnyi vaníliás cukor
- 100g darált dió
- Tojás 2+ 1 a kenéshez,

A szószhoz:

- 1 liter tej
- 8 dkg (4 evőkanálnyi) Mester vanília pudingpor
- cukor ízlés szerint.

Elkészítése:

A két tojást, a porcukrot, a lágy margarint, élesztőt, tejet, a megmosott citrom lereszelt héját és levét összekeverjük.

Hozzáadjuk a Mester Kenyér Mixet és a vaníliás cukrot.

Lágy, ragadós tésztát kapunk.

Olajos kanállal galuskákat szaggatunk.

Ezeket tepsibe tesszük egymás mellé.

Ne izguljunk, nem kell katonás rendbe rakni.

A galuskák tetejét megkenjük az egy tojással és megszórjuk a darált dióval.

Betesszük a sütőbe, 40C fokon a langyos sütőben kb 15 percig kelesztjük.

Amikor a galuskák összekeltek, 180C fokon tűpróbáig sütjük.

Közben elkészítjük a szósz: Egy deci tejben csomómentesre keverjük a pudingport, hozzátesszük a többi tejet és a cukrot, felforraljuk.

Ezzel a szósz elkészült.

Tálaljuk, a kiszedett galuskákat a tányérra tesszük, hozzáöntünk a szószból.

Gyors, egyszerű és nagyon finom. Próbáld ki!