

# Burgonyás zsemle

(Glutén, tej, tojás, cukor, szójamentes és vegán)

## Hozzávalók:

- 60 dkg főtt áttört burgonya
- 4 kk só
- 15 dkg margarin
- 50 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 1 cs porélesztő
- kb 3- 3,5 dl víz
- 2 ek olaj
- + olaj a kenéshez
- + szezámmag a szóráshoz

## Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálba elkeverjük, majd hozzáadjuk a burgonyát és a margarint, majd összedolgozzuk vele, végül hozzáadjuk a vizet és azzal is összegyúrjuk, végül beledolgozzuk az olajat.

Majd egy sütőpapírral bélelt tepsibe zsemléket formázunk, szorosan egymás mellé tesszük, majd olajjal lekenjük őket és szezámmaggal megszórjuk. (kb 8 db lesz)

Majd 50 fokon kb 1 órát kelesztjük, majd 180 fokon 40-45 perc alatt megsütjük.