

Tejmentes sajtos rúd

Hozzávalók:

A tésztához:

- 320 g Mester Süteményliszt
- 120 g margarin
- 20 g élesztő,
- 1 egész tojás,
- 1 sárgája
- 12g só
- 50 g növényi italpor
- 80 g Violife sajt a tésztába

A díszítéshez:

- 40 g reszelt Violife sajt, magvak, egész szemes mák
- tojás

Elkészítése:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk az élesztőt, tojássárgáját, tojást, sót, és a növényi italport, hozzáadjuk a reszelt növényi sajtot összegyúrjuk. Nem szabad lágynak lennie. 1 cm vastagra kinyújtjuk. Felvert tojással megkenjük és sajttal vagy köménymaggal, mákkal, szezámaggal megszórjuk. Feldaraboljuk 4x4cm-es négyzetekre, vagy rudacskákra. 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.