

Lekváros bukta

Hozzávalók:

- 250g Mester kelt tészta liszt
- 50g cukor
- 1 tojás sárgája
- 50g margarin
- kb 2 dl tej
- 15g élesztő
- csipet só

Töltelék:

- szilvalekvár

Elkészítése:

Minden összetevőt a dagasztó edénybe teszünk a tejet óvatosan adagoljuk.

/puha tésztát, de nem folyósat kell kapnunk /

A tésztát alaposan meglisztezett nyújtó lapra tesszük 2-3 mm –esre nyújtjuk, 9 részre osztjuk, a tészta közepére nagy kanál szilvalekvárt teszünk.

A négyzetek két oldaláról 2-3 mm –t ráhajtunk a lekvárra, majd feltekerjük a tésztát, sütő papírral bélelt tepsibe tesszük, a bukták tetejét tojással megkenjük, kelesztjük és 180°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.