

Túrós gömb (6db)

Hozzávalók:

Tészta:

- 150g Mester kelt tészta liszt
- 1 tojássárgája
- 130ml tej
- 10g élesztő
- 20g margarin
- 30g cukor
- csipet só
- kenéshez tojás

Töltelék:

- 120g túró
- 2 teáskanál Mester négyszeres édesítő
- fél vanília rúd kikapart magja

Elkészítése:

A hozzávalókból elkészítjük a kelt tésztát. Lisztezett lapra borítjuk ,2-3 mm vastagra nyújtjuk, a tésztát 6 részre osztjuk, a tölteléket összekeverjük és minden négyzet közepébe teszünk a túróból, gömböket készítünk a tésztából sütő papírral bélelt tepsibe tesszük úgy hogy a tesibe a sima felével kerüljön, tetejüket tojással megkenjük, kelesztjük, 180C-ra előmelegített sütőben, készre sütjük.

