

## *Húsvéti kalács*

### Hozzávalók:

- 40 dkg Mester házi kenyérliszt
- 4 tojás
- 25 dkg margarin
- 15 dkg porcukor
- 1 reszelt citromhéj /vagy őrölt babérlevél/
- 1,5 dl tej
- 2,5 dkg élesztő
- csipet só

### Elkészítése

A tojást, a margarint, a porcukrot, az élesztőt, a tejet, a citrom levét és lereszelt sárga héját kikeverjük, majd hozzáadjuk a Mester házi kenyér lisztet. Olajjal kikent formába tesszük. A kelesztés előtt tetejét tejfölös tojássárgájával kenjük meg. Duplájára kelesztjük. 180 Celsius fokos sütőben túpróbáig sütjük. (Ez kb. 50 perc) Jó étvágyat hozzá!

Kellemes húsvéti ünnepeket kívánunk!

