

## Mézespuszedli

**Hozzávalók:** Tojássárgája 3db, egész tojás 1db, cukor 150g, tejföl 90g(3evőkanálnyi), Zsír 30g(tojásnyi), méz 300g(2és fél dl, bármilyen), fahéj 20g, szalalkáli 7g(1 csomag), Mester Süteményliszt 600g

### **Elkészítése:**

A tojássárgáját, az egy egész tojást a cukorral kikeverjük. Ezután sorban a tejfölt, a tojásnyi zsírt, a mézet, fahéjat, a szalalkálit és végül a 60 dkg Mester Süteménylisztet adjuk hozzá. Jól kidolgozzuk, majd letakarva a hűtőben 12 órát állni hagyjuk.

Ne ijedjünk meg a nyers tészta az elején folyós állagú!

A pihentetés után kinyújtjuk 7-8mm vastagra és a pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Lehet gombócokat formálni is nem fontos nyújtani./Ha gombócozzuk akkor a közepébe lehet tenni kemény szilvalekvárt is /

Kisütjük 6-8 perc alatt.

**Máz:** 3 tojásfehérjét, 15dkg cukorral pár percig gőz fölött verjük./ gőz felett sem fontos verni, jó simán is/ Ebben vagy olvasztott csokiban forgatjuk meg a kisült puszedliket, aztán langyos sütőben szárítjuk.

Az elkészült sütitet selyempapírral bélelt, jól záródó dobozba tesszük, így sokáig eltartható. Ezt csak hallomásból tudjuk, nálunk túl gyorsan elfogy.