

Bögrés morzsa /Kati Mama receptje/

Hozzávalók a tésztához:

- 3,5 bögre Mester süteményliszt
- 1bögre cukor
- 200g margarin
- 1 tojás
- csipet só
- mokkás kanál sütőpor

Töltelékhez:

- 3-4 dl tejföl
- kb 1 kg meggy
- Ízlés szerinti 10-15 dkg cukor
- Őrölt fahéj

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát.

Hűtőbe tesszük kb. fél órára, a tepsit sütőpapírral kibéleljük, a tésztát elfelezzük.

Belereszeljük a felét a tepsibe, a tejfölt ráöntjük, majd meggyel kirakjuk és a meggyre rászórjuk a cukros fahéjat, majd a maradék tésztát ráreszeljük a meggyre.

Előmelegített sütőben 180C-on készre sütjük.

/Normál tepsi méret, ha a mércénk a 175ml-es tejfölös pohár /