

Karácsonyi mézes



Hozzávalók:

- 50 dkg Mester mézes süteményliszt
- 25 dkg kristálycukor
- 3 egész tojás
- 4 evőkanál folyékony méz (a mézből többet is tehetünk, hogy a tésztánk szépen összeálljon)
- késhegynyi szódadibikarbóna
- reszelt citromhéj

Elkészítése:

Az anyagokat összegyúrjuk, ezután nyújtjuk kb. fél centi vastagra. A tésztából linzer szagatóval kis formákat szúrunk ki, sütőpapírra helyezük. A tetejét vízzel megkenjük, díszíthetjük fél dióval, színes cukorgolyócskával vagy kisülés után felvert tojáshabbal. 160°C fokon 5-7 perc alatt megsütjük. Letakarva másnapra megpuhul.

