

Mini kürtős kalács batáta krémmel töltött

Hozzávalók:

- 60 dkg Mester süteményliszt,
- 10dkg batáta püré
- 10dkg margarin
- 10 dkg cukor
- 2 egész tojás
- 3dl víz
- 2 evőkanál növényi italpor
- csipet só
- 2,5dkg élesztő
- olaj a sütéshez,

töltelék : kb. 1kg batáta püré 10 dkg porcukor 2 teás kanál őrölt fahéj

Elkészítés: A tészta hozzávalóiból, egy közepes keménységű tésztát gyúrunk, kis újjnyi vastagságúra nyújtjuk egy cm széles csíkokat vágunk és a habroló készítőre tekerjük. A csíkokat egymás mellé tekerjük, rövid ideig / 10-20 perc/ kelesztjük. Bő forró olajban kisütjük, leszedjük a fémről a kis kalácskákat , és a töltelékét habzsák segítségével mindkét oldalról betöltjük porcukorral hintve tálaljuk. Nagyon finom.