

## **Pestos csiga** gluténmentes

5 dkg élesztőt megfuttatunk 1 dl tejben.

50 dkg **MESTER** süteménylisztet, 5 dkg margarinnal 2 evőkanál cukorral, 3-4 dl tejjel, 1 tojással szép, egyenletesen kidolgozott tésztát gyúrunk.

Addig dagasztjuk, amíg az edény falától el nem válik.

Pihentetés nélkül 1 cm vastagságúra nyújtjuk és megkenjük az alábbi krémmel:

15 dkg margarint kikeverünk 15dkg pestoval.

A margarinos krémet meghintjük kb. 1 evőkanál rizsliszttel.

Feltekerjük a tésztát és két ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Kikent sütőlapra helyezük, fél órát kelesztjük és előmelegített sütőben készre sütjük. Amikor majdnem kész akkor sajtot szórunk a csigák tetejére. Ezután már csak néhány percig sütjük.

**Ugyanezzel a módszerrel padlizsán krémes csigát is készíthetünk.**