

Keleti csemege

Hozzávalók:

- 9 tojás sárgája
- 45 dkg cukor
- 45 dkg margarin
- 45 dkg darált dió
- 45 dkg durvára vágott dió
- (esetleg egy kis mazsolát is tehet bele, aki szereti)

Elkészítése:

A tojás sárgáját a cukorral és a margarinnal vízgőz felett (de nem sokáig) felfőzzük és hozzáadjuk a darált és durvára vágott diót is. Aki szeretne bele mazsolát, azt is belekeverheti.

Még melegen- BestGluten (4 db)- ostyalap közé töltjük és lenyomatjuk.

Kihűlés után csoki mázzal vonjuk be.

Jó étvágyat!