

## **Citromos Szelet**

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 45 dkg Mester család süteményliszt
- 10 dkg Mester Család rizsdara
- 4 g reszelt citromhéj
- 6 dkg Mester család (1:4)
- 1 cs sütőpor
- 1 dl citromlé
- 2 dkg útifűmaghéj
- 4,3 dl növényi tej

Elkészítés:

Száraz alapanyagokat egy tálba alaposan elkeverjük, majd hozzáadjuk a nedves alapanyagokat és jól kikeverjük.

Egy sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, elegyengetjük, majd 180 fokos sütőben kb 30-40 perc alatt megsütjük.