

Háziasszony remeke

Hozzávalók:

- 400 g Mester kelt tészta liszt
- 180g margarin
- 120 g porcukor
- 2 tojás sárgája
- fél citrom héja és leve
- csipet só
- rizskrém , annyi, hogy egy gyúrható tésztát kapjunk
- 100g darált dió
- barack lekvár

Elkészítése:

A margarint habosra keverjük a cukorral majd egyesével hozzáadjuk a tojás sárgáját , hozzáadjuk a sót, a lisztet és annyi rizskrémet, hogy nyújtható tésztát kapjunk, tepsi méretűre nyújtjuk,sütő papírral bélelt tepsibe tesszük. Barack lekvárral megkenjük dióval megszórjuk,175C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.