



Hozzávalók:

25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg
finomliszt, 2 mokkáskanál só, fél csomag
sütőpor, 1 dl tej, 15 dkg reszelt trapista, 1
mokkáskanál pirospaprika
a tepszi kikenéséhez:
2 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztát mindig a sütés előtti este kell összeállítani. Ehhez a vaj (margarin) felét a liszttel elmorzsoljuk, a fele sóval és a sütőporral összeforgatjuk, majd a tejjel tésztát gyúrunk belőle. A töltelékhez a maradék szobameleg vaját (margarint) a reszelt sajttal, 1 mokkáskanál sóval meg a pirospaprikával sima krémmé keverjük.
2. A tésztát háromfelé vágjuk, és enyhén meglisztezett gyúrolapon egyenként vékony, hosszúkás téglalap alakúra nyújtjuk. Az ugyancsak három részre vett krémmel egyenletesen megkenjük. Egyenként szorosan fölgöngyöljük, és külön-külön alufóliába csomagolva másnapig hűtőszekrényben pihentetjük.
4. Sütés előtt a tésztát a fóliából kicsomagoljuk, éles késsel 3 milliméter vastagon felszeleteljük. A tepsit margarinnal kikenjük, a csigákat ráfektetjük. Előmelegített, a közepesnél forróbb sütőben (kb. 200 °C) kb. 8 perc alatt aranysárgára sütjük. Hamar sül, figyelni kell rá!

Jó tanács

- A nyers tésztát mélyhűtőben hónapokig is eltarthatjuk. Sütés előtt rövid ideig szobahőmérsékleten állni hagyjuk, csak ezután szeleteljük és sütjük. A megsült csiga egy hétig is friss marad!

kb. 120 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc+pihentetés

Egy darab: 30 kcal