



Hozzávalók:

4 dl tej, 16 dkg vaj, 1 mokkáskanál só, 32 dkg finomliszt, 6 tojás, 16 dkg reszelt trappista sajt

a tepsikikenéséhez:

vaj, finomliszt

a tetejére:

1 tojás

1. A tejet a vajjal fölforraljuk, megsózzuk, majd kevergetve beleszórjuk a lisztet. Továbbra is keverve kis lángon éppen csak 1 percig főzzük, addig míg el nem válik az edény falától. A tűzről lehúzzuk, és 5 perc elteltével a tojásokat egyenként beledolgozzuk. Fontos, hogy a tojásokkal addig keverjük a tésztát, amíg teljesen sima (egynemű) massa lesz, csak azután adjuk hozzá a másik tojást.

2. A reszelt sajtot beledolgozzuk, majd vizes kézzel – ezt a tésztát nem lehet nyújtani – pingponglabda nagyságú golyókat szaggatunk belőle. Ezeket egyenként ellapítjuk, pogácsa alakúra formázzuk, és egymástól 3 centi távolságra megvajazott, meglisztezett tepsire sorakoztatjuk.

3. Fölvert tojással megkenjük és előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 percig sütjük.

Kb. 25 darab

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy darab: 142 kcal