

Mákos, chiamagos szelet citromos mázzal



Hozzávalók:

16 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál szódbikarbóna, 1 kiskanál só, 2 tojás, 4 evőkanál (8 dkg) kristálycukor, 17 dkg vaj vagy olvasztott kókuszszír, 1,7 dl (170 gramm) tej vagy kókusztej, 3-3 dkg mák és chiamag, 1 kiskanál vaníliakivonat, 1 citrom reszelt héja
a tepsikikenéséhez:
2 dkg vaj vagy kókuszszír, kb. 2 evőkanál zsemlemorzsa
a bevonathoz:
1 citrom leve, 6 dkg porcukor

1. A lisztet a sütőporral, a szódbikarbónával és a sóval egy tálban összeforgatjuk. A tojásokat a cukorral, elektromos habverővel 3-4 perc alatt jó krémesre keverjük. Az éppen csak fölolvasztott, de nem meleg vajat (kókuszszírt) belecsurgatjuk, tovább habosítjuk. A lisztes keverékkel és a tejjel összedolgozzuk. A mákot, a chiamagot, a vaníliakivonatot és az alaposan megmosott citrom reszelt háját hozzákeverjük.
2. Egy kb. 30×20 centis, magas peremű tepsit kivajazunk, morzsával behintjük és a tésztát egyenletesen belesimítjuk.
3. Előmelegített, közepesen forró sütőben (190 °C, légkeveréses sütőben 170 °C) 32-35 percig sütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük: ha nem tapad rá ragacsos massa, akkor jó.
4. Amíg sül, a mázhoz a citrom levét egy kisebb lábasha facsarjuk, a porcukrot beleszórjuk, kevergetve megforrósítjuk. Egyenletesen a forró tészta tetejére locsoljuk és hagyjuk, hogy beszívja.

20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 163 kcal