

Egy csöröge recept

Beküldő: Antal Valéria

Hozzávalók: 5 db tojássárgája, 1 db tojás (egész), 1 ek tejföl, 1 evőkanál rum, 1 csipet só, 1 evőkanál cukor, 35 dkg liszt (finom), 2 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 dl napraforgó olaj (a sütéshez)

Elkészítés: A tojássárgákat, az egész tojást, a tejfölt, rumot, pici sót és a cukrot kikeverjük. Beledolgozzuk a lisztet. Két cipót formálunk belőle, enyhén lekenjük mindkettőt olajjal, és fél órát pihentetjük. Késfok vékonyságúra nyújtjuk a tésztát, villával megszurkáljuk, és derelyevágóval 10 cm hosszú, 4-5 cm széles csíkokat készítünk belőle. Ezek közepét derelyevágóval behasítjuk, és a tészta egyik sarkát a hasítékon áthúzzuk.

Forró, bő olajban aranybarnára sütjük, vaníliás cukorral elkevert porcukorral meghintjük.

