

GLUTÉNMENTES CSÖRÖGEFÁNK

Beküldő: Gál Ferencné Marika

Hozzávalók:

35 dkg süteményliszt

3 tojássárgája

0,5 dl rum

só

kevés cukor

annyi tejfől, hogy jó gyúrható tésztát kapjunk.

Elkészítés:

A hozzávalókat összedolgozzuk, fél cm vastagra nyújtjuk, derelyevágóval négyzetekre vágjuk. A négyzeteket közepén bemetszük és a szélüket befordítjuk. Forró olajban azonnal kisütjük, porcukorral meghintve tálaljuk.