

RÓZSAFÁNK

Beküldő: Németh Lászlóné

Hozzávalók:

30 dkg liszt

5 dkg porcukor

5 dkg lekvár

5 dkg margarin

2 egész tojás

2 tojássárgája

1 tojásfehérje

1 evőkanál tejföl

1 csipetnyi só

Elkészítés:

A tojásokat és a sárgákat elkeverjük a tejföllel és a sóval. A lisztet és a porcukrot tálba szitáljuk. Összegyúrjuk a tojásos keveréssel. A felolvasztott, majd a langyosra kihűtött margarinnal. Pihentetés nélkül lisztezett deszkán 3 mm vastagságúra nyújtjuk.

Három különböző átmérőjű pogácsaszaggatóval azonos számú korongokat szúrunk ki belőle. A korongok széleit bevagdossuk. A két alsó korong közepét megkenjük tojásfehérjével, a három korong közepét fakanál nyelével benyomjuk. Forró olajban kisütjük. Közepüket lekvárral megtöltjük.