



Gluténmentesen is finom!

## KÜRTÖSKALÁCS

### EASY MIX GLUTÉNMENTES LISZTKEVERÉKBŐL

Recept:

30 dkg liszt (EASY MIX)

15 dkg margarin olvasztva langyosan

1 db tojás

5 dkg cukor+1 vaníliás cukor

2 dkg futtatott élesztő

langyos tej kb 1 dl benne 4-5 szem édesítőszer feloldva



A fentieket összegyúrom, a tejet fokozatosan adagolva, hogy könnyen gyúrható (bejgli szerű) tésztává alakuljon. Rövid pihentetés után 3-5 mm vtg.-úra nyújtom, majd 2 cm széles csíkokra vágom. A kalácssütő formát (készülhet sodrófából is) beolajozom, majd a tésztacsíkokat rátekerem, nyomkodom óvatosan, hogy ne törjön. A feltekert tésztát olajjal átkenve cukorba hempergetem, majd grillezőn megsütöm. akkor jó, ha a cukor megkaramellizálódik. A kész kalácsot fahéjas cukorba, vagy dióba is forgathatom.

**Jó étvágyat!**

