



"F?zz az egészségedért" 23. recept: Körtés –tejes lepény (clafutis)

2009 szeptember 11. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

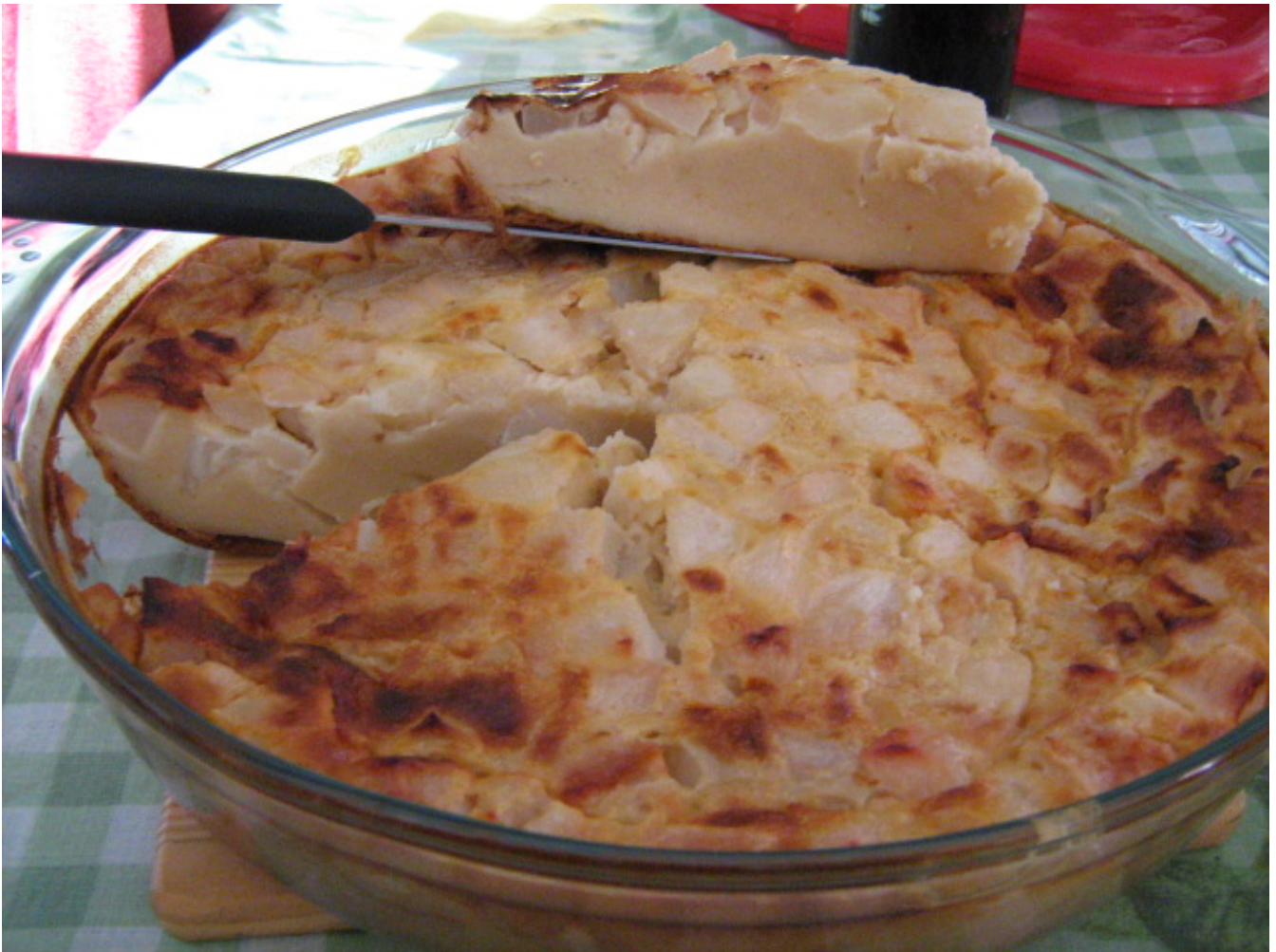
Egy egyszer? anyagokból álló, könnyen elkészíthető édesség. Többféle verzióban készült már nálunk ez a sült pudिंग, nagyon szeretjük.

Hozzávalók, egy 25 cm-es tortaformához:



4-5 db félkemény körte
Citromos víz

3 tojás
10 dkg cukor
15 dkg sima liszt
2,5 dl tej
2,5 dl f?z? tejszín
1 mk almás f?szerkeverék
1 csipet só
Pár csepp vanília kivonat/aroma



A körtét meghámozom, nagyobb kockákra vágom és a citromos vízbe teszem. A sütet előmelegítem 180 C-ra. A tojásokat kikeverem a cukorral, sóval, vaníliával, és hozzáadom a tejes tejszínt. Keverés közben kanalanként beledolgozom a lisztet, vigyázat fröcsköll!

A körtét lecsepegtetem, és a sütedénybe terítem. A kikevert tésztát (híg folyadék) ráöntöm, és beteszem a sütőbe. 30 perc alatt készre sütöm.

Jó étvágyat hozzá!

Max

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
