



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXII. Nagyi mézese

2009 december 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók:

- 1/4 kg méz
- 1/2 kg liszt
- 10 dkg vaj vagy margarin
- 10 dkg cukor
- 1 egész tojás és 2 tojás sárgája
- 1 csapott kávéskanál szóda-bikarbóna
- citromhéj, fahéj vagy őrölt szegfűszeg. Lehet mézeskalács fűszer is. Én csak őrölt fahéjjal dolgozom.



A mézet melegedni teszem, de nem forralom. A meleg mézben feloldom a vajat, hozzáadom a többi anyagot és simára gyúrom. Én általában egy éjszakát a hideg kamrában pihentetem. Nem haragszik meg a hosszabb pihentetésért sem. A recept szerint fél cm vastagságúra kell nyújtani, de én vékonyra szoktam. Szaggatom, tojás sárgájával megkenem, világosra sütöm. Hamar sül!

Máz: 1 tojás fehérjét, 20-23 dkg porcukorral jó kemény habbá verni. Erős zacskóba töltöm, kicsi lyukat vágok rá és innentől már csak a fantáziánk szab határt a díszítésnek.

Ha nem sikerül elég jól a máz, akkor színezem, mondjuk befőttel, és belemártom a mézest.

De szoktam mandulával, mogyoróval, franciadragséval, mazsolával is díszíteni.

Citromfű

www.Receptek-zsannamanna.blogspot.com

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló

