



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 nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? 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 szódbikarbóna
- citromhéj, fahéj vagy ?rölt szegf?szeg. Lehet mézeskalács f?szer is. Én csak ?rölt 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. Er?s zacskóba töltöm, pici lyukat vágok rá és innent?l már csak a fantáziánk szab határt a díszítésnek.

Ha nem sikerül elég jól a máz, akkor színezem, mondjuk bef?ttlével, és belemártom a mézest. De szoktam mandulával, mogyoróval, franciadrazséval, mazsolával is díszíteni.

Citromf?

www.Receptek-zsannamanna.blogspot.com

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

