



Tálalás: **8 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Répási Eszter



MEGGYES MÁKOS KEVERT SÜTEMÉNY

Egyszerű és könnyen elkészíthető desszert. Szinte lehetetlen elrontani.

HOZZÁVALÓK

120 g margarin
3 db tojás
130 g darált mák

200 g teljeskiőrlésű
tönkölybúza liszt
80 g xilit
300 ml 1,5%-os tej

1 csomag sütőpor
1 mokkáskanál fahéj
500 g magozott
meggy

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 A margarint a xilittel krémesre keverjük.
- 2 Hozzáadjuk a megmosott, egyesével felütött tojásokat.
- 3 Kimérjük, és hozzákeverjük a száraz hozzávalókat.
- 4 Hozzáadjuk a tejet is.
- 5 Csomómentesre keverjük.
- 6 Egy kilisztezett tepsibe öntjük és beleszórjuk a meggyet is.
- 7 Előmelegített sütőben, 190°C-on alul-felül sütve, kb. 30 perc alt készre sütjük.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

