



Tálalás: **8 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

SÓS, OMLÓS TEASÜTEMÉNY GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

A sós falatkák egyetlen ünnepi asztalról sem hiányozhatnak. Készíthetjük karácsonyra vagy szilveszterre a bőlé melle. Ezt a teasüteményt napokig fogyaszthatjuk, ha marad belőle. Ebből a mennyiségből két nagy tepsi sós sütemény készíthető.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

600 g It's us miklos
universal mix liszt
20 g só
7 g sütőpor

5 g szárított élesztő
350 g Auchan
margarin
4 db „M-es” méretű
Auchan tojássárgája
100 g növényi tejföl

HOZZÁVALÓK A NYÚJTÁSHOZ

szükség szerint
Auchan rizsliszt

HOZZÁVALÓK A

TETEJÉRE

1 db „M-es” méretű
Auchan tojás
ízlés szerint magok
(szezámmag, chiamag)

ALLERGÉNEK

- 1 Egy keverőtálban keverjük össze a lisztkeveréket, a sót, a sütőport és az élesztőt. Morzsoljuk el a margarinnal, adjuk hozzá a tojások sárgáját és a növényi tejfölt, majd gyúrunk egynemű, rugalmas tésztát.
- 2 A tésztát csomagoljuk fóliába és pihentessük 20 percet hűtőben.
- 3 Rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk a tésztát kb. másfél ujjnyi vastag téglalappá. Kenjük le a tetejét felvert tojással és gazdagon szórjuk meg magokkal.
- 4 Tetszés szerint szeleteljük, majd tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 5 200 fokra előmelegített sütőben kb. 12-15 perc alatt süssük készre.



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



auchan