

MÉZESKALÁCS

RECEPT

HOZZÁVALÓK

- 300 g liszt 00
- 130 g hideg vaj
- 80 g porcukor
- 80 g méz
- 1 tojás sárgája
- 2 teáskanál szódabikarbóna
- 2 g gyömbérpor
- 2 g őrölt fahéj
- 1 g szegfűszeg por
- 1 g szerecsendió por
- 1 csipet só

Díszítés:

- 1 tojás fehérje
- 150 g porcukor
- néhány csepp citromlé



ELKÉSZÍTÉS

- Egy tálban keverjétek össze a vajat és a lisztet, és lassan keverjétek addig, amíg összeáll.
- Keverjétek hozzá a tojássárgáját, a mézet, a cukrot, a szódabikarbónát, a fűszereket és egy csipet sót.
- Gyúrjátok, és ha sima és homogén masszát kaptatok, tegyétek be egy órára hűtőbe, lefedett edényben.
- Ezután nyújtsátok ki, a kedvenc formákkal vágjátok ki, majd 180 fokos sütőben kb 12 percig süssétek.
- A díszítéshez: a tojásfehérjét, az átszitált cukrot egy kicsit habosra kell verni, majd adjatok hozzá néhány csepp citromot.
- Várjátok meg, amíg a sütik szobahőmérsékletűek lesznek, és ízlés szerint díszítsétek.

