

HÁZIAS TÚRÓFÁNK, AKÁR GLUTÉNMENTESEN IS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 300g**
- **(A búzafinomliszt cserélhető bármely gluténmentes süteménylisztre)**
- **Túró: 300g**
- **Tejföl: 200g**
- **Nádcukor: 115g (kristálycukorral pótolható)**
- **Vaníliás cukor: 16g (2 cs.)**
- **Tojás: 3db (150-160g)**
- **Só: 1 csipet Rum: 10g (1ek.)**
- **Sütőpor: 25g**



Az elkészítés menete:

1. Tészta keverése
2. Sütés: 165-180C°-ra előmelegített olajba kell a tésztát egy fagylalt adagoló segítségével adagolni, vagy két kanál segítségével szaggatni. Minden oldalát alaposan át kell sütni összesen kb. 6-8 percen át.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!