

Darászfészek recept:

Tészta: Old Millers' Pastry mix liszt 500 g 230g víz 100g cukor 20g élesztő 2db tojás 100g margarin
10g sütőpor 2g só Töltelék: 80g vaj 80g cukor 80g dió

Az élesztőt egy kis cukorral felfuttatjuk. A maradék cukrot elkeverjük a tojással, hozzáadjuk a margarint, a sütőporos lisztet és legvégül a vizet. Jól elkeverjük. Kinyújtjuk, megkenjük az összekevert töltelékkel, feltekerjük, felszeleteljük és kelni hagyjuk. Tojással megkenjük és forró sütőbe tesszük, kb 20-25 percig sütjük.

