

Kakaós mézeskalács

Hozzávalók:

- 500 g liszt
- 100 g vaj
- 150 g porcukor
- 100 g méz
- 3 tojássárgája
- 1 egész tojás
- 2 teáskanál mézeskalács-fűszer
- 2 evőkanál kakaó
- 1 teáskanál szódabikarbóna (10g)

Először a száraz alapanyagokat összekeverjük, majd belekeverjük az olvasztott vajat, a mézet és a tojásokat. Alaposan összekeverjük. Fóliába csomagolva pár órára egy éjszakára hűtő tesszük. A tésztát kinyújtjuk és formákat vágunk belőle, majd sütőpapíros sütőlemezen megsütjük. (Hibák lehetnek: ha beesik a közepe, túl alacsony a sütő hőmérséklete; ha berepednek, túl magas a hőfok és túl gyorsan sülnek meg a formák.) Ha fényes felületű mézeskalácsot szeretnénk, felvert tojással (amibe tehetünk egy kis citromlevet is) bekenjük sütés előtt. A megsült és kihűlt mézeskalácsokat cukormázzal is díszíthetjük.



Kép forrása: Tescoma.com