

# MÁKOSGUBA

## SKANZEN RECEPTÁR

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Kb. fél dl langyos tejben elkeverünk 1 kiskanál cukrot és az élesztőt. Hagyjuk felfutni.
2. A lisztből a sóval, 3 dkg cukorral, az élesztővel, 5 evőkanál olvasztott margarinnal és a tejjel lágy tésztát készítünk. Hagyjuk kétszeresére kelni.
3. A darált mákot összekeverjük fele annyi cukorral, mint amennyi a mák tömege.
4. Egy tepsit kivajazunk.
5. A megkelt tésztát 2-3 cm vastagra nyújtjuk, és 2-3 cm széles, hosszú csíkokra vágjuk.
6. A csíkokat kivajazott tepsibe tesszük és megsütjük.
7. A tésztát 10 perc pihentetés után tesszük a sütőbe.
8. A megsült tésztát feldaraboljuk, szűrőbe tesszük, majd langyos tejbe mártjuk és lecsöpögtetjük.
9. Az áztatott tésztát egy tálba tesszük, megszórjuk cukrozott, darált mákkal, majd összerázzuk, hogy mindenhova kerüljön mák.

Ezt követően tálalhatjuk.

Jó étvágyat kívánunk!

### HOZZÁVALÓK:

A tésztához:

- 50 dkg liszt
- 3 dkg cukor
- 1 mk só
- 5 ek olvasztott margarin
- 2 dkg élesztő
- kb. 3 dl tej

A beforgatáshoz:

- 15-20 dkg darált mák
- 7-10 dkg cukor
- 7-10 dkg olvasztott margarin

