

Aranygaluska



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Tésztához:

2 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**

2,5 dl tej

50 dkg liszt

6 dkg margarin

6 dkg kristálycukor

Csipet só

1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

2 db tojás (közepes méretű)

4 evőkanál étolaj

A töltelékhez:

15 dkg darált dió és 10 dkg kristálycukor keveréke

Elkészítés:

Az élesztőt 1 dl langyos tejjel megfuttatjuk. A többi nyersanyagot keverőedénybe tesszük, majd hozzáadjuk a megfuttatott élesztőt. Géppel közepes fordulaton dagasztjuk, majd 20-25 percig kelni hagyjuk. A nem lágy tésztát 3 egyenlő részre osztjuk, majd azokat 5 mm vastagságú és 3 cm szélességű csíkokra nyújtjuk. Megszórjuk a dió és cukor keverékével, és csiga formájúra összetekerjük. A három összetekert tésztát magas kiolajozott tortaformába tesszük, a tetejét olajjal megkenjük, és megszórjuk a megmaradt dió és cukor keverékével. Sütés előtt 10 percig pihentetjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)



Gáz: 2 – 3 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 35 - 40 perc

Díszítési javaslat: A tésztát tálaláskor **Dr. Oetker Vaníliaízű desszertöntettel** meglocsoljuk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu