



Olaszos sajtos kekész

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 1 tk só
- 1 ek tejföl
- 15 dkg liszt
- 8 dkg parmezán sajt
- 10 dkg vaj

Elkészítés

1. A lisztet, sót, és a MAGGI alapot elkeverjük.
2. A vajat habosra keverjük, villával hozzáadjuk a lisztes keveréket.
3. Hozzáreszeljük a sajtot és egy evőkanál tejfölt és kézzel gyorsan összeállítjuk a tésztát.
4. Lisztezett kézzel kb. 20-25 cm hosszú rúddá formázzuk, folpackba csavarjuk és 20 percre mélyhűtőbe (vagy egy órára normál hűtőbe) rakjuk.
5. Éles késsel fél centinél kissé vékonyabb szeleteket vágunk, sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk, nagy szemű sóval megszórjuk.
6. 190 fokra előmelegített sütőben 15-18 percig sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	37.59 g
Energia	549.5 kcal
Zsír	38.82 g
Fehérje	12.2 g
Telített zsírok	23.94 g

60 Perc

4 adag