

FOKHAGYMÁS DIÓS POGÁCSA

Hozzáadta: Sutemeny receptek
2007. október 07. vasárnap 10:05

FOKHAGYMÁS DIÓS POGÁCSA

Hozzávalók:

25 dkg finomliszt,

25 dkg tehéntúró,

20 dkg margarin,

5 dkg darált dió,

1 tojás,

2 gerezd fokhagyma,

bors,

1 mokkáskanál só,

a tészta nyújtásához kevés liszt.

A tetejére 20 dkg durvára vágott dió és 1 tojás.

Elkészítés:

A hozzávalókból sima tésztát gyúrunk, cipóvá formáljuk és folpackba csomagolva egy éjszakán át hűtőben tartjuk.

Másnap jól lisztezett gyúródeszkán félujjnyi vastagra nyújtjuk, felvert tojással bekenjük és a diót rászórjuk.

Kisebb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, előmelegített sütőben, 180 fokon sütjük.

Megjegyzés: A nyers tészta hűtőszekrényben akár egy hétig is tárolható. A mélyhűtőben pedig hónapokig eláll, bármikor elővehető és megsüthető.