

Sós stangli

Hozzávalók 3 tepsizhez:

70 dkg liszt
25 dkg margarin
6 ek zsír
2 tojássárgája
3 dkg élesztő
175 g tejföl
1 tk só

Elkészítés:

A liszttel elmorzsoljuk a margarint és a zsírt. Majd belekeverjük a sót.
A tejfölt meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt és elkeverjük benne a tojások sárgáit.
Az egészet összegyúrjuk sima, nem ragadós tésztává és hagyjuk legalább fél órát pihenni.
Lisztezett felületen 1 cm vastagra nyújtjuk, tetejét megkenjük egy felvert tojással, megszórjuk a kívánt magvakkal vagy sajttal.

Sütőpapírral bélelt tepsikre rakosgatjuk őket, majd 200 fokra előmelegített sütőben 15-20 perc alatt megsütjük őket.