

# Boszorkánypogácsa

## Hozzávalók:

5 dkg dió (apróra darabolva)  
1/2 citrom  
12,5 dkg margarin (krémmargarin, pl. Rama)  
7,5 dkg porcukor  
22,5 dkg liszt  
2 tojás  
1 tojásfehérje a kenéshez  
kb. 5 dkg lekvár

## Elkészítés:

A margarint a porcukorral kihabosítjuk, majd beleütjük a tojásokat, hozzá reszeljük a citrom héját, majd végül a lisztet.  
Nem túl ragacsos, formálható tésztát kell kapjunk.  
Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk a kis karikákat, majd mindegyik közepét tepsziig benyomkodjuk. (Csak a tészta ne lyukadjon ki.)  
Egy tojásfehérjét villával kissé fellazítunk, majd körbe kenjük a kis korongokat és megszórjuk darált dióval.  
170 fokra előmelegített sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük őket.  
Ha kihűlt, baracklekvárral megtöltjük a mélyedéseket.