



Zabpelyhes sült túrógombóc



Elkészítés: 20 perc
Pihentetés: 30 perc

Gyorsan finomat váratlan helyzetben?
Ugyanilyen gyorsan el is fog fogyni.
Garantáltan. Próbáld ki!
Tökéletes hozzá a házi lekvár, a
csokoládészósz vagy akár a tejföl.

Hozzávalók:

25 dkg túró
10 dkg zabpehely
2 db tojás
1 evőkanál cukor, vagy ennek megfelelő édesítő

½ csomag sütőpor
1 csipet só
olaj a sütéshez

Elkészítés:



1 A túró összekeverjük.
A zabpehely megőröljük.
Az összes alapanyagot
beleteszük egy keverőtálba.



2 Az egészet egy egységes masszává
gyúrjuk.
Majd fél órára betesszük a hűtőbe
pihentetni.



3 Majd vizes kézzel dió nagyságú
gombócokat formázunk.



4 Forró olajba helyezzük a kész
gombócokat. Az olaj ne legyen túl
forró.



5 Teljes felületén aranybarnára sütjük.