

Merena Mónica

Kedvenc sütemény receptjeim

Gyors meggyes joghurtos sütemény

Hozzávalók:

4 tojás, 1 pohár gyümölcsjoghurt, 1 joghurtos pohár olaj, 2 joghurtos pohár kristálycukor, 3 joghurtos pohár finomliszt, 1 csomag sütőpor, magozott meggy (ízlés szerint)

Elkészítése:

A meggy kivételével az összes hozzávalót elkeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük a masszát. A tetejét megszórjuk meggyel. Ha elválik a tepsitől a tészta, akkor elkészült.

Bögrés diós sütemény

Hozzávalók:

1 bögre darált dió, 1 bögre cukor, 1 bögre tej, 1 egész tojás, 1 bögre liszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi őrölt fahéj, ízlés szerint szilva

Elkészítése:

A hozzávalókat összekeverjük, zsírozott lisztezett tepsibe öntjük. A tetejére rakjuk a felezett szilvákat, amiket megszórunk fahéjas cukorral.

Mákos bögrés sütemény

Hozzávalók:

1 bögre mák (cukrozatlan), 1 bögre porcukor, 1 bögre finomliszt, 1 bögre tej, 1 tojás, fél csomag sütőpor

Elkészítése:

Az alapanyagokat egy tálban összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. Ha a tészta teteje barnul és elválk a tepsi oldalától akkor elkészült a süteményünk.

Kókuszos bögrés sütemény

Hozzávalók:

1 bögre kókuszreszelék, 1 bögre tej, 1 púpos bögre liszt, 1 csapott bögre cukor, 1 sütőpor

Elkészítése:

Az alapanyagokat összekeverjük. Zsírozott lisztezett tepsibe öntjük és készre sütjük.

Poharas sütemény

Hozzávalók:

2 doboz natúr joghurt, (a joghurtos pohár a mércé) 1 pohár kristálycukor, 1 pohár étolaj, 4 pohár liszt, 2 egész tojás, 1 csomag sütőpor, csipet só

Elkészítése:

Az összes alapanyagot összekeverjük, zsírozott lisztezett tepsibe öntjük, készre sütjük. Tipp: Lehet felesbe is elkészíteni. Az egyik részébe kakaót keverünk és így sütjük meg a tésztát.

Almás-meggyes bögrés

Hozzávalók:

4 bögre apró kockára vágott alma, fél bögre meggybefőtt, fél bögre apróra vágott dió, $\frac{3}{4}$ bögre kristálycukor, 2 bögre finomliszt, $\frac{1}{2}$ bögre étolaj, 4 egész tojás, 1 kiskanál fahéj, 1 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál szódadikarbóna

Elkészítése:

A tojásokat az olajjal és a cukorral habosra keverjük. Ezután a többi hozzávalót beletesszük és összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük és készre sütjük.

Kétszínű bögrés sütemény gyümölcssel vagy lekvárral

Hozzávalók:

2 bögre cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 5 tojás, 1 bögre olaj, 1 bögre szóda-víz, 3 bögre liszt, 1 csomag sütőpor, 3 evőkanál keserű kakaópor, lekvár vagy gyümölcs

Elkészítése:

A hozzávalókat összekeverjük, a kakaópor kivételével. A massa felét kivajazott, kiliszteztet tepsibe öntjük, a másik felébe 3 evőkanál keserű kakaót keverünk. Ezt ráöntjük a fehér tészta tetejére, végül lekvárt vagy gyümölcsöt potyogtatunk bele. Előmelegített sütőbe megsütjük.

Skót krémes

Hozzávalók:

A tésztához: 50 dkg liszt, 5 dkg margarin, 5 dkg cukor, 2 dl tej, 1 csomag szalalkáli, csipet só

A krémhez: 1 liter tej, 4 tojás, 4 púpozott evőkanál liszt, 5 púpozott evőkanál cukor, 2 csomag vaníliás cukor

A tetejére: 10 dkg ét tortabevonó, 5 dkg margarin.

Elkészítése:

A szalalkálit 1 dl tejben feloldjuk. A lisztben elmorzsoljuk a margarint majd az összes hozzávalóból nem túl kemény tésztát gyúrunk. Négy részre osztjuk, nagy gáz tepsi méretűre, elég vékonyra nyújtjuk és egyenként zsírozott tepsi hátán nagyon halványra sütjük. Egy lap kb 5 perc alatt megsül. A kész lapokat a tepsiről óvatosan, mert törekenyek átcúsztatjuk egy nagy nyújtódeszkára. A krémhez: a tojás sárgákat a kétféle cukorral, a liszttel és a tejjel a habverő segítségével csomómentesen összedolgozzuk. Folytonos keverés mellett felfőzzük és 1-2 perc alatt besűrítjük. A tűzről levesszük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és óvatosan könnyed mozdulatokkal a krémbe dolgozzuk. Még forrón megtöltjük vele a lapokat. A tortabevonót gőz fölött felolvasztjuk, belekeverjük a margarint és ezt a masszát a langyos sütemény tetején egyenletesen eloszlatjuk.

Kókuszkoeka sütés nélkül

Hozzávalók:

1, 5 dl tej, 8 dkg vaj, 6-8 dkg cukor 1 csomag vaníliás cukor, 5 evőkanál búzadara, 12 dkg kókuszreszelék.

Bevonáshoz: csokoládé, kókusz