TÚRÓS POGÁCSA (gluténmentes)



Gluténmentes és pihe-puha, extra gyorsan elkészülő pogácsa **KEDVES MENTES péksütemény** lisztkeverékből, amiből nem lehet csak egyet-kettőt megenni.

HOZZÁVALÓK (1 tepsi meg egy kicsi)

- 300 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 125 g margarin/vaj
- 12 g sütőpor
- 10 g só
- 250 g túró
- 75 g tejföl
- 50 g tej

ELKÉSZÍTÉS:

1. A liszthez hozzákeverjük a sót és a sütőport. Belemorzsoljuk a hideg, kockázott vajat. Hozzágyúrjuk a túrót, tejfölt, tejet.
2. Pihentetjük 15 percig, majd lisztezett felületen átgyúrjuk.
3. Kinyújtjuk fél cm vastagra, a felét megszórjuk sajttal, rá hajtjuk a másik felét.
4. Ismét megszórjuk sajttal, összehajtjuk.
5. Kinyújtjuk 1,5-2 cm vastagra, majd lekenjük tojással, megszórjuk sajttal,
6. Vágjuk/szaggatjuk a tetszőleges formára, méretűre.
7. 200 fokra előmelegített sütőben 22 percig sütjük.