

TÚRÓFÁNK dr. Takács Hajnalka nyomán

Hozzávalók 1adag/10 adag

50 g/ 500 g zsírszegény túró

25 g/250 g zabpehelyliszt (én megőröltem a zabpelyhet a kis késes aprítógéppel)

0,5 db/ 5 db tojás

1g/ 1 csomag sütőpor

pici édesítő (folyékony forma vagy „Negyedannyi”)

10 g hozzáadott cukormentes lekvár

Elkészítés:

A túrót kikeverjük az édesítővel és a tojással, majd hozzákeverjük a többi hozzávalót is. Nedves kézzel nagyobb diónyi golyókat formázunk belőle és sütőben kisütjük, előmelegített 180 fokon 20-25 perc alatt (nem kell olaj hozzá). Lekvárral tálaljuk.