

# Nyuszipogi

Szerző: Nádasi Beatrix  
2013. június 07.  
Utolsó frissítés: 2013. június 08.

- 40 dkg liszt
- 1 tk cukor
- 2,5 dkg élesztő
- 2 tk só
- 20 dkg tejföl
- 60 ml víz
- 4 dkg vaj

- 1 tojás A vaját, a tejfölet és a vizet egy kis lájbaskában állsszemeleg-tjűk, de nem fűzzűk. Langyosan belekeverjűk a tűbbi hozzávalűval egyűtt a dagasztűgűpbe. Az élesztűt meg lehet futtatni is, űn nem szoktam. Sima dagasztűprogramon szűp fűnyes, lűgy tűsztűt dagasztunk. A liszt mennyisűge tejfűl fűggű. űn 20% os tejfűl használtam. Ha lűgy nagyon a tűszta akkor lisztezni kell, ha sűrű, akkor egy kis folyadűkot, vizet hozzáadni. Duplűjűra kelesztűk, majd lisztezett deszkűra borű-tjuk űs 16 egyenlű rűszre osztjuk. Kb 6 dkg-os pici cipűcskűkat forműlunk, mintha zsemleűt gűmbűlyű-tenűnk, csak ovűlisabbra hagyjuk. Sűtűpapűrral bűlelt tepsire rakjuk űs kű vagy bűrmilyen ollűval kis fűleket vűgunk. Ezutűn a szemeket is rakhatunk nekik, pűldűul szemes borsbűl. Vűgűl tojűssal lekenjűk űs műg pihentetűk kicsit, amű-g a sűtű felmelegszik. Forrű sűtűben sűtűk, amű-g szűp pűszű-nű nem lesz.

Borajűnlű:

Ezek a nyuszik annyira cukik, hogy bűrmilyen finom bort ihatunk hozzűjuk, az biztosan jű lesz...