

Aranygaluska

Puha, diós, illatos csoda - minden falat aranyat ér!



Előkészítés: 60 perc

Elkészítés: 35 perc

Adag: 3

Desszert

HOZZÁVALÓK

250 g liszt
1 tojássárgája
25 g vaj
Vanília
150 ml tej
2 ek cukor
12 g friss élesztő
100 g dió
50 g cukor
50 g vaj
500 ml tej
2 tojássárgája
50 g cukor
1 ek liszt
1 csomag vaníliáscukor
15 g vaj

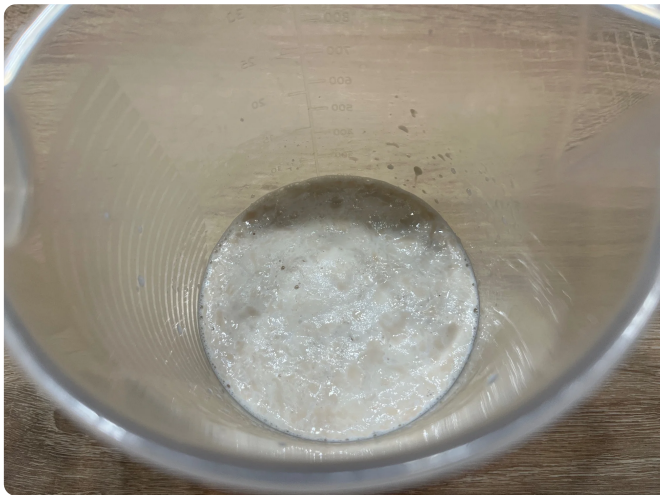
ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.11.12

ELKÉSZÍTÉS

1.

Az élesztőt felfuttatjuk a langyos, cukros tejben (150 ml tej, 2 ek cukor, 12 g friss élesztő).



2.

A további hozzávalókat (250 g liszt, 1 tojássárgája, 25 g vaj, vanília) összekeverjük, majd mehet bele a tejben felfuttatott élesztő.



3.

A tésztát letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük.



4.

Ha megkelt, ujjnyi vastagságúra nyújtjuk a tésztát és pogácsaszaggatóval tetszőleges méretű darabokat szaggatunk belőle. Ezeket először a vajba, majd a cukros dióba forgatjuk és egy tortaformába rétegezzük (100 g dió, 50 g cukor, 50 g vaj).



5.

Letakarva, még egy kicsit kelesztjük.



6.

Ha tovább kelt, 180 fokon körülbelül 35 perc alatt aranybarnára sütjük.



7.

Ezalatt elkészítjük a vaníliásodót. Körülbelül 100 ml tejet összekeverjük a tojássárgájával, cukorral, liszttel. A maradék tejet felforraljuk a vaníliás cukorral. Ha felforrt, hozzáöntjük az előzőleg összekevert tejet és még pár percig összeforraljuk. Legvégül hozzáadjuk a vajat (500 ml tej, 2 tojássárgája, 50 g cukor, 1 ek liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 15 g vaj).



8.

Melegen tálaljuk.

