

# Kürtőskalács

Toplam 110 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 18 dk 8 kişilik Zor ~330 kcal

Kürtőskalács, mayalı tatlı hamurun silindire sarılmasıyla şekerle karamelleştiği, dışı çıtır içi yumuşak Macar sokak tatlısıdır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 250 ml Süt
- 7 gr Instant maya
- 80 gr Toz şeker
- 1 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

### Kaplama için

- 40 gr Eritilmiş tereyağ
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Ceviz içi

## Yapılış

- İlksüt, maya ve şekerin yarısını karıştırıp 10 dakika köpürtün.
- Un, yumurta, tuz, tereyağ ve mayalı sütü yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 50 dakika mayalandırın.
- Hamuru açıp uzun şeritler kesin, yağlanmış metal silindirlere hafif bindirerek sarın.
- Üstlerine eritilmiş tereyağ sürüp şekerli tarçın dökülmüştür.
- 200°C fırında 16-18 dakika, çevirerek karamelleşene kadar pişirin.
- Ceviz kılıfını silindirden çıkarıp 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamur şeritlerini hafif bindirerek sarmak pişerken açılmalarını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın şeker, ceviz kılıfı veya kakao kaplamasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş