

## Boszorkány pogácsa

### Hozzávalók:

45 dkg süteményliszt  
25 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
4 tojássárgája  
10 dkg dió  
10 dkg baracklekvár  
1 tojásfehérje



### Készítés:

A vajat habosra keverjük a cukorral, a tojássárgájákkal, majd részletekbe hozzáadjuk a lisztet. Jól formálható tésztát gyúrunk belőle.

A diót durvára összevágjuk, a tojásfehérjét villával kissé felverjük.

A tésztából diónyi nagyságú adagokat golyóvá formálunk, majd a felvert tojásfehérjébe mártjuk, aztán a durvára vágott dióba. Elég csak a tetejüket.

Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, egymástól kissé távolabb, és ujjhegygel a közepében lyukat fúrunk.

Előmelegített sütőben 190 C°-on szép világos színűre sütjük.

Mikor a sütőből kivesszük, még melegében a kis mélyedésekbe, lekvárt teszünk.

Ha kihűltek a pogácsáink, jól záródó fém dobozokba rakjuk, és minden sorra tegyünk sütőpapírt, hogy ne ragadjanak össze.