

## Diós lécek

### Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt  
15 dkg Rama margarin  
15 dkg sütőcukor  
6 tojássárgája  
½ sütőpor

### Tetejére:

6 tojásfehérje  
20 dkg sütőcukor  
25 dkg dió  
1 csomag vaníliás cukor



### Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd elmorzsoljuk a margarinnal. A tojás sárgákat és a cukrot hozzáadva összegyúrjuk a tésztát. Legalább félórát pihentetjük. Ez alatt elkészítjük a tetejére valót. A tojásfehérjéket a cukorral és a vaníliával keményhabbá verjük. A diót ledaráljuk és a felvert cukros habba óvatosan belekeverjük, vigyázva, hogy a hab össze ne törjön. A tésztát kinyújtjuk és margarinnal kikent nagy tepsibe tesszük. A tetejére rákenjük a diós-habot. Előmelegített sütőben 180C°-on sütjük, szép halványszínűre. Mikor kihűlt, keskeny darabokra vágjuk. Egyszerű, finom sütemény, jól lehet mélyhűteni.