

## Vendégváró falatkák

### Hozzávalók:

40 dkg süteményliszt  
25 dkg margarin  
10 dkg reszelt sajt  
1 dkg só  
1 teáskanál sütőpor  
2 tojássárgája  
2 evőkanál tejföl

### Tetejére:

1 tojás  
15 dkg reszelt sajt



### Készítés:

A lisztet a tálba szitáljuk, belekeverjük a sütőport és a reszelt sajtot, majd a margarinnal elmorzsoljuk. A tojások sárgáját, a tejfölt és a sót összekeverjük és összegyúrjuk a lisztes margarinnal, úgy hogy jó rugalmas tésztát kapjunk. Hűvös helyen pihentetjük legalább félórát.

A tepsiket kibéleljük sütőpapírral, a tésztát pedig 0,5 cm vastagságúra nyújtjuk. Az egész tojást felverjük és lekenjük vele a tésztát. Rászórjuk a reszelt sajtot, aki szereti köménymagot is szórhat rá. Derelyevágóval kis kockákra vágjuk (2x2 cm), és a tepsibe rakjuk.

A sütőt előmelegítjük, és 180 C°-on szép aranyszínűre sütjük. Vigyázzunk ne égjen meg, mert akkor kesernyés íze lesz.

A kis kockák tepsibe elrendezése türelmet igényel, de megéri a fáradságot, mert szép és finom vendégváró süteményünk lesz. Fém dobozban tároljuk, két hétig eláll.