

## Cukros, diós karika

### Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt  
25 dkg sütőcukor  
15 dkg zsír  
2 db tojássárgája  
2 dl tejföl  
1 tasak sütőpor  
Csipetnyi só



### Tetejére:

10 dkg kristálycukor  
10 dkg darált dió  
2 db tojásfehérje

### Elkészítés:

A lisztet elvegyítjük a sütőporral, és a zsírral elmorzsoljuk. A tojássárgáját, a cukrot, a tejfölt, és a sót összekeverjük, és a morzsalékos liszthez adva, keményebb tésztát gyúrunk. Legalább egy órát pihentetjük.

A tepsit előkészítjük, kibéleljük sütőpapírral vagy kikenjük margarinnal.

A tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és kiszúrjuk pogácsa szaggatóval, a formák közepét, pedig gyűszűvel. Nekem van olyan kiszúróm, ami közepén lyukas, ez megkönnyíti a sütemény készítését.

A tepsibe helyezés előtt, a karikák tetejét megkenjük tojásfehérjével, és a cukorral elkevert dióba mártogatjuk. Egymás közt egy kis helyet hagyva rakjuk a tepsibe.

A sütőt előmelegítjük és 190C°-on szép pirosra sütjük.

Ez a sütemény akár egy hónapig is eláll, ha el nem fogy gyorsan. Érdeemes dupla adagot készíteni, így mindig lesz otthon száraz vendégváró édesség. A tároláshoz legjobb a fém doboz. A dobozba helyezéskor az süti sorok közé zsírpapírt teszünk.

A kedvenceim sorába tartozik, egyszerű és finom.

