

## Diós kifli

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

25 dkg Rama margarin  
50 dkg süteményliszt  
1 csomag vaníliás cukor  
7 dkg sütőcukor  
½ csomag sütőpor  
1 dl tej  
2 db tojássárgája

#### Töltelék:

15 dkg dó  
1dl tej  
1 csomag vaníliás cukor  
10 dkg sütőcukor  
4 dkg vaj  
½ dl tejszín



### Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd a margarinnal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a cukrot, vaníliát, tejet, tojássárgáját és gyorsan összeállítjuk a tésztát. Fél órát pihentetjük hűvös helyen.

Ameddig a tészta pihen, ledaráljuk a diót, és a cukrokkal összekeverjük. A tejet felforraltjuk és leforrázzuk a cukros diót, majd belekeverjük a vaját és a tejszínt.

A tésztát 6 cipóra osztjuk, amelyeket kör alakúra, 2-3 mm vastagra nyújtjuk. Ha kisebb kifliket szeretnénk, akkor több részre adagoljuk a tésztánkat, és kisebb köralakra nyújtjuk.

A köralakot felvágjuk körcikkekre. Az így felvágott, háromszög alakú tészták szélesebb részére rakjuk a tölteléket, és a háromszög csúcsának irányába feltekerjük a tésztát, vagyis kifliket formálunk belőle. Margarinnal kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, majd előmelegített sütőbe 180C°-on szép halványszínűre sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral.

