

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 felforraljuk 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.

