

Vaníliás kiflik

Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
12 dkg sütőcukor
12 dkg darált dió
1 vaníliás cukor



Készítés:

A margarint habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a lisztet és a diót. A tésztát jól összegyúrjuk. Kis idő leteltével, mintha nudlit készítenénk, ujjnyi vékony hosszú hengereket sodrunk, és 5-6 cm-es darabokra vágva, kifliket formálunk belőle. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk. Előmelegített sütőben, 180C°-on világosra sütjük. Még melegen vaníliás porcukorral megszórjuk, és hidegen fogyasztjuk. Levegőtől védve sokáig friss marad, sőt egyre finomabb lesz.

