

Diós bugyor

Hozzávalók:

14 dkg liszt
14 dkg vaj
5 db tojássárgája

Töltelék:

14 dkg cukor
14 dkg dió
5 tojásfehérje
1 vaniliás cukor
Csipetnyi só



Készítés:

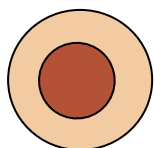
A lisztet elmorzsoljuk a vajjal és összegyúrjuk a tojássárgájákkal. Egy olyan tálba tesszük, amit jól le tudunk zárni és berakjuk a hűtőszekrénybe. Egy éjszakát pihentetjük, de legalább 12 órát.

A sütés első lépéseként a hűtőben tárolt tojásfehérjéket kemény habbá verjük a csipet sóval, majd kanalanként adagolva, a cukorral és a vaniliacukorral. A diót ledaráljuk és a kemény cukros habhoz adjuk. Egyenletesen elkeverjük. Vigyázzunk, hogy a habot ne törjük össze.

A tésztából 30 db golyót készítünk, lehetőleg azonos nagyságúak legyenek.

A tepsit kibéleljük sütőpapírral és hozzákezdünk a bugyrok elkészítéséhez.

Minden tésztagolyót, egyenként kinyújtunk nagyon vékonyra, kerek alakú lapocskákra. A közepére teszünk egy kanál diós habot, majd a tészta széleit összefogva bugyrot készítünk. (A diós hab adagolásánál vigyázzunk, hogy jusson minden darabba!)



Beletesszük a tepsibe, egy kis távolságot hagyunk a tészták között.

190C°-ra előmelegített sütőbe rakjuk és megsütjük.

Sütés közben kicsit kinyílnak a tészták, nagyon szépek lesznek.

Még melegen megszórjuk porcukorral.

Megjegyzés:

Margarinnal is lehet készíteni. A tésztába nem kell sütőpor vagy egyéb lazító anyag.

A tészták nagyságának egyformaságát úgy a legegyszerűbb elkészíteni, hogy egyben lemérjük a tésztát, a mért súlyt elosztjuk 30-cal és megkapjuk, hogy hány grammos golyókat készítsünk.

A tészta kinyújtása könnyebbé válik, ha levágunk egy darab sütőpapírt, két részre hajtjuk és a kissé már kinyújtott tésztát a papíros közé tesszük, és így nyújtjuk ki a kellő nagyságúra. Nem fog ráragadni a nyújtófára és nem kell annyit lisztezni, ezért finomabb lesz.

Nagyon finom, mutatós sütemény. Készítése türelmet igényel, de megéri a fáradság!