

Lekváros csoda kifli

Hozzávalók:

50 dkg liszt
3 dl tej
3 dkg élesztő
1 dl étolaj
1,5 evőkanál cukor
1 Kávés kanál só
Szilvalekvár

Tetejére:

10 dkg margarin



Elkészítés:

A lisztet beleszítjük a kelesztő tálba, és a közepében mélyedést készítünk. A tejet megmelegítjük langyosra, és a felét a mélyedésbe öntjük. Fél evőkanál cukrot beleszórunk, és az élesztőt belemorzsoljuk. Rászórunk egy kevéske lisztet, és letakarjuk. Pár percig kelesztjük, vagyis felfuttatjuk az élesztőt. Amíg az élesztőnk megkel, addig a megmaradt langyos tejet, a sót, a cukrot, és az étolajat elkeverjük, majd hozzáöntjük a liszthez, és jól összedagasztjuk. A kelesztő tál tetejét rátesszük, és zárt helyen vagy letakarva legalább félórát pihentetjük. A pihentetés alatt a tepsit alaposan kikenjük margarinnal.

Ha a tésztánk duplájára dagadt, a gyúrotáblára tesszük, és átgyúrjuk, majd öt egyenlő részre osztjuk. A részeket egyenként 15 cm-es körökre kinyújtjuk. Minden egyes kört 8 részre vágjuk, és a szélesebb részükre egy kevés szilvalekvárt teszünk.



A szélesebb lekváros résztől kiindulva kifliket tekerünk mindegyikből, és a kikent tepsibe rakjuk. A margarint elolvasztjuk, és a kiflik tetejét alaposan megkenjük. Újabb fél óra pihenés következik. A sütőt bekapcsoljuk, és 190°C-ra előmelegítjük, majd amikor a beállított hőfokot elérte, berakjuk a kifliket. Világos színűre sütjük.

A sütés után még melegen megszórjuk porcukorral.

Nagyon finom, valóban csoda kifli!

Megjegyzés:

A kedvenc kiflihez hasonló lesz, csak nem sós, hanem enyhén édes sütemény. A margarint, mind a 10 dkg-ot rá kell kenni, ettől lesz jó puha és finom.

Túróval is lehet tölteni. Akkor viszont nagyobb kifliket készítünk, 4 felé, majd 8 felé vágjuk a tésztát, és így 32 db lesz belőle.