

POZSONYI KIFLI DIÓS ÉS MÁKOS RECEPT

ELKÉSZÍTÉS:

A töltelékhez a tejet a cukorral felforraltjuk, hozzákeverjük a darált diót vagy mákot és lehűtjük.

A tésztához a lisztbe morzsoljuk a vaját, az élesztőt pedig egy kevés cukrozott tejben elkeverjük és szintén hozzáadjuk, majd a többi hozzávalóval összegyúrjuk. Pihentetni nem kell.

A tésztát nagyon vékonyra kinyújtjuk, 6-8 cm-es kockákra vágjuk, rátesszük a tölteléket és hosszúkás kifli alakúra csavarjuk.

Tojássárgával, majd száradás után tojásfehérjével megkenjük és meleg sütőben kisütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTTÁR

HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

tésztához:

25 dkg finomliszt

13 dkg vaj

1 dkg élesztő

3 dkg cukor

1 tojás sárgája

1-1,5 dl tej

csipet só

kenéshez:

1 tojás

töltelékhez:

8 dkg cukor

1/2 dl tej

10 dkg darált dió vagy

darált mák

