



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb. 500 g sütihez

| | |
|----------|--------------------------------|
| 190 g | Tojássárgája (kb. 10 tojásból) |
| 140 g | Porcukor |
| 160 g | Búzaliszt |
| 20 g | ♦ Orangina fűszeres ízesítő |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |

„Arany” teasütemény

🕒 15–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A tojássárgákat a porcukorral verjük habosra.
- 2 Keverjük össze a lisztet és a Kotányi Orangina fűszeres ízesítőt.
- 3 Töltsük a tésztát egy habcsővel ellátott habzsákba, és nyomjunk tésztapöttyöket (kb. 1 cm átmérőjű) egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- 4 Süssük a süteményeket a középső rácson, 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen 8 percig.

TIPP: Kihűlés után csokoládéval vagy cukormázzal díszíthetők.

