



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.

