



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb 30 darab lesz belőle.

160 g	Vaj
50 g	Cukor
1 tk.	♦ Bourbon vaníliapaszta
70 g	Darált dió
200 g	Finomliszt
1 csipet	♦ Himalája só
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor

Vaníliás hókifli

🕒 70–80 Perc 🍪🍪🍪

Elkészítés

- 1 Egy tálban keverjük össze a vaját, a cukrot és a vaníliapasztát, amíg jól összeáll és krémes lesz.
- 2 Adjuk hozzá a darált diót, a lisztet és a sót, majd gyúrjuk puha, egynemű tésztává.
- 3 Formázzuk hengerré, csomagoljuk fóliába, és tegyük hűtőbe 30 percre. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra, és béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral.
- 4 A tésztából formázzunk kis rudakat, majd hajlítsuk kifli alakúra. Tegyük őket a tepsire kb. 5 cm távolságra egymástól, és süssük 10 percig, amíg épp csak pirulni kezdenek.
- 5 Hagyjuk 2 percig hűlni, majd óvatosan forgassuk meg a vaníliás cukorban.

TIPP: Fémdobozban, hűvös helyen akár 2 hétig is eláll – már ha addig megmarad!

