



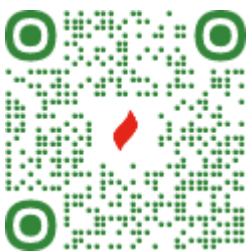
Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Liszt
200 g	Vaj
70 g	Porcukor
80 g	Dió, darált
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Citromhéj, reszelt

A szóráshoz

100 g	Porcukor
3 EL	♦ Bourbon vaníliás cukor



Vaníliás kifli videóval

⌚ 40—50 Perc 

Elkészítés

- 1 A munkafelületen az átszitált lisztet, a porcukrot, a citromhéjat, a vaját, a csipet sót és a diót sima tésztává gyúrjuk.
- 2 Tekercset formázunk a tésztából, és lefedve egy órát pihentetjük a hűtőben.
- 3 A tésztából először kis golyókat formálunk, majd kúpos végű kifliket hajtunk belőlük.
- 4 A sütőt előmelegítjük 180°C-ra. A kifliket tepsire tesszük, és körülbelül 15 perc alatt világosra sütjük.
- 5 A vaníliás cukrot és a porcukrot összekeverjük, és a kifliket még melegen a cukorkeverékben forgatjuk.

TIPP: Könnyen vegánná varázsolhatjuk ezt a receptet, ha a vaját margarinra cseréljük.