

## Csokoládés kiflik



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

300 g finomliszt  
100 g porcukor  
220 g lágyvaj vagy margarin  
1 db tojássárgája (közepes méretű)  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
1 kávéskanál **Dr. Oetker Sütőpor**  
Csipet só  
Fél citrom reszelt héja

### Díszítéshez:

1 tasak **Dr. Oetker Tortabevonó ét**  
Kevés tortalapocska

### Elkészítés:

A lisztet keverőtálba szitáljuk, majd hozzáadjuk a többi anyagot, és gyúrófejjel ellátott robotgéppel először a legalacsonyabb fokozaton eldolgozzuk. Másfél órán át hűtőben tartjuk. A tésztából ceruzavastagságú hengereket formázunk, ezekből 6 cm-es darabokat vágunk, végeiket elvékonyítjuk és patkó alakúra hajlítjuk. A kifliket sütőlemezre helyezzük, és aransárgára sütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)  
Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)  
Gáz: 2 – 3 fokozat (előmelegítve)  
Sütési idő: kb. 10 - 12 perc

A kifliket szorosan egymás mellé helyezzük. A tortabevonót a csomagoláson található útmutató szerint felolvasztjuk, kis nyílást vágunk a tasakra és ezen keresztül a kiflikre csurgatjuk. Mielőtt megkötné tortalapocskával díszítjük.





© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)