

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 Ét Tortabevonó**
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 aranyárgára 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 megkötne



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu



tortalapocskával díszítjük.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu