

Chia-vaníliás kifli

Az örök klasszikus új köntösben

kb. 60 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

200 g búzaliszt
1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor
50 g chia mag
125 g lágy vaj vagy margarin
35 g akácméz vagy agavé szirup
2 tk. Dr. Oetker Bourbon Vanília paszta
50 g szeletelt mandula
1 csipet só

Díszítéshez:

kb. 50 g fehér csokoládé

1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Tészta:

A mandulát megőröljük. A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává dolgozzuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen jó 1 cm vastagra kinyújtjuk. Kerek kiszűrővel (kb. 5 cm ø) először egy tallért szúrunk ki, majd egyesével kb. 15 mm széles kifliket (1. ábra). A kifliket a tepsibe tesszük, és a sütő középső részében megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 10 - 12 perc

A kifliket sütőpapírral együtt rácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.

3 Dísztés:

A fehérsokoládét felaprítjuk, gőz fölött alacsony hőmérsékleten megolvasztjuk, és egy kis mélyhűtőtasakba töltjük. Egy kis sarkot levágunk, és a kifliket feldíszítjük (2. ábra).

