

Diós hókifli

Hozzávalók:

1 cs előhűtött, élesztős tészta
1 tojás fehérje
2 dkg kristálycukor
4 dkg darált dió
5 dkg baracklekvár

Porcukor a forgatáshoz

Előkészítés összeállítás: 25 perc

Sütés: 10-12 perc, 180°C

Bevonás: 5 perc

Töltelék készítése:

A tojásfehérjéhez öntsd hozzá a cukrot, majd verd fel kemény habbá. Ez után keverd bele a lekvárt, legvégül pedig forgasd bele a diót. Töltsd bele egy habzsákba, és tedd be a hűtőbe felhasználásig.

Összeállítás:

Csomagold ki a tésztát a papírból, lisztezd meg mindkét oldalát, majd picit nyújtsd meg. Szúrj belőle 5 cm-es korongokat, majd vágj kb. fél centis lyukat a habzsákon, és adagold a töltelék a korongok egyik felére. Hajtsd össze a tésztát, de úgy, hogy az egyik szélén maradjon ki kb. fél centi, nyomkodd le a szélét, majd hajtsd az üres részre a tölteléket, legvégül pedig formázd kiflivé. Sorakoztasd sütőpapírral béleld tepsibe.

Előmelegített, 180 °C-os sütőben süsd 10-12 perc alatt szép világosra.

Befejezés:

Sütés után még forrón szedd bele porcukorba, majd forgasd meg benne. Kihűtés után tálalhatod. Kívánom, hogy sikerüljön! Jó étvágyat hozzá!
- Meli -

