

Fehér omlós kis kifli

Hozzávalók:

70 dkg sütemény liszt
25 dkg házi zsír
2 tojás
2dl tej
3 dkg élesztő
1 kanál cukor
½ dkg só



Készítés:

A lisztet elmorzsoljuk a zsírral. Az élesztőt megfuttatjuk a tejben.

(A tejet meglangyosítjuk, a cukrot beleszórjuk, az élesztőt, pedig belemorzsoljuk. Letakarjuk, és duplájára kelesztjük. Ez a megfuttatás.)

A lisztbe beleöntjük az élesztőt, a tejben felolvasztjuk a sót, majd a 2 tojással puha tésztát gyúrunk. Kilenc egyenlő cipót formálunk belőle. Egy órát letakarva pihenni hagyjuk, aztán tányér nagyságúra kinyújtjuk. Nyolc részre vágjuk, és egyenletesen megkenjük lekvárral. A szélesebb részétől kiindulva feltekerjük, és kifliket formálunk belőle. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, előmelegített sütőben 190C°-on (nem légkeverésen) fehérre sütjük. Még melegen megporcukrozzuk. Ebből az adagból 72 db lesz.

Nagyon finom, olcsó sütemény.

Megjegyzés: A zsír helyett használhatunk margarint is, ehhez az adaghoz 35 dkg kell, de a zsírral omlósabb.

Mind a kilenc tészta darabot nyolc részre vágjuk.

