



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, fél csomag (1 kiskanál) sütőpor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg porcukor, 2 tojás, 1 nagyobb citrom

a nyújtáshoz:

finomliszt

1. A lisztet egy tálba szórjuk, a sütőporral összeforgatjuk, a vajjal gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. Ezután a porcukorral, a tojásokkal, a jól megmosott citrom reszelt héjával és kifacsart levével alaposan összedolgozzuk. Folpackba vagy alufóliába csomagoljuk, és legalább 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.
2. A tésztát ezután meglisztezett gyúrólapon kb. 3 milliméter vastagságúra kinyújtjuk, tetszőleges formájú kiszúrókkal kiszaggatjuk, sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 9-10 perc alatt megsütjük.

35-40 darab

Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Egy darab: 141 kcal