



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 2 csapott kiskanál (3/4 csomag) sütőpor, csipetnyi só, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg kristálycukor, 1 tojás, 10 dkg darált dió vagy kókuszreszelék, kb. 1,25 dl tej vagy tejföl (esetleg kefir)a forgatáshoz:

2-3 evőkanál porcukor

1. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A kisebb darabokra vágott hideg vajjal (sütőmargarinnal) gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. A cukorral, a tojással, a dióval vagy a kókuszreszeléssel és annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy a galuskatésztaéhoz hasonló állagú tészta legyen belőle.
2. A tésztát a képen is látható kis kosár vagy állatformákba simítjuk, de nem kell túl erősen, főleg a felső pereménél, mert akkor nehezebb majd kiszedni belőle. Tepsibe rakosgatjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 15 percig sütjük. A formákból még melegen kiszedegetjük, majd ha a kis sütemények kiháltak, porcukorban megforgatjuk.

30 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 184 kcal