



Hozzávalók:

6 tojás, 12 dkg kristálycukor, 15 dkg
finomliszt, 1 kisebb citrom héja, 6-7 dkg
dióbél

a bevonáshoz:

15-20 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál olaj

1. A tojások fehérjét a cukorral kemény habbá verjük, a vége felé egyesével beledolgozzuk a tojások sárgáját. Könnyed, széles mozdulatokkal keverve, hogy ne törjük, a lisztet beleszitáljuk, közben belekeverjük az alaposan megmosott és lereszelt citromhéjat is.
2. Egy 10-12 milliméter átmérőjű sima csövet habzsákba teszünk, a massa jó harmadát belekanalazzuk. Sütőpapírral bélelt tepsire, egymástól 2 centi távolságra (hogy sütés közben ne érjenek össze) kb. 8 centi hosszú macskanyelv formákat nyomunk belőle. Tetejüket durvára vágott dióval meghintjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 13-14 perc alatt aransárgára sütjük. A sütőből kivesszük, a papírról még melegen leválasztjuk.
4. Az étcsokoládét fölolvasztjuk, az olajat belekeverjük. A kihűlt piskóták alját csokoládéba mártjuk, villával vagy habkártyával megcifráljuk és dermedni hagyjuk.

50 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 54 kcal