



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt, csipetnyi só, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dkg élesztő, 6 dkg kristálycukor, 1 tojás, 1 kisebb citrom reszelt sárga héja, pár csepp citromlé

a nyújtáshoz:

finomliszt

a kétféle töltelékhez:

20-20 dkg darált dió és őrölt mák, 30 dkg kristálycukor, 2,5 dl tej

a tetejére:

porcukor

1. Először a kétféle tölteléket készítjük el. A diót és a mákot egy-egy tálban 15-15 deka cukorral összekeverjük. A tejet fölforraljuk, elfelezve a dióra és a mákra öntjük. Egy evőkanállal elkeverjük, és azzal készen is van.
2. A tésztához a lisztet egy tálba szórjuk, a sóval összeforgatjuk. A vajjal és az élesztővel elmorzsoljuk, majd a cukorral, a tojással, a jól megmosott citrom reszelt héjával, és pár csepp citromlével tésztát gyúrunk belőle.
3. Meglisztezett gyúrólapon kb. 4 milliméter vékonyságúra nyújtjuk, és 6-8 centis négyzetekre vágjuk. Felénk eső oldalára vékony csíkban tölteléket halmozuk, majd föltekercsük, és hosszúkás kifliket formálunk belőle. Tepsire rakjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük. Vigyázzunk, véletlen se süssük pirosasra, mert a nevében is benne van, hogy havasinak, azaz fehérnek kell maradnia, ezért sem kentük le tojássárgájával sütés előtt.
5. Még melegen porcukorral bőségesen behintjük.

Jó tanács

- A tölteléket mazsolával is gazdagíthatjuk.
- Dió- és mák helyett lekvárral is tölthetjük.

kb. 25 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy darab: 342 kcal