



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél csomag sütőpor, 10 dkg porcukor, 6 tojássárgája, 1 evőkanál tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a formák kikenéséhez:

2-3 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

6 tojásfehérje, 30 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 30 dkg darált mogyoró (dió vagy mandula is lehet), 15-20 dkg finom lekvár

1. A tésztához a lisztet a vajjal (margarinnal) és a sütőporral elmorzsoljuk, majd a porcukorral, a tojások sárgájával és a tejföllel összedolgozzuk. Lisztezett gyúrólapon hosszúkás hengerré formáljuk, azután 6 egyenlő darabra vágjuk.
2. Egyenként 3-4 milliméter vékonyságúra kinyújtjuk, 9 részre szabjuk. Kis kosárformákat kikenünk, és a tésztával kibéleljük.
3. A töltelékhez a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a cukrot apránként hozzáadjuk, végül a mogyorót is beleforgatjuk. A kis tésztakosarak mindegyikébe 1-1 mokkáskanálnyi lekvárt töltünk, és erre halmozzuk a mogyoróhabot - kb.1 evőkanálnyiit kosaranként.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 12-15 percig sütjük. Nagyon finom és sokáig eláll.

Jó tanács

- Ha nem tudjuk egyszerre megsütni a kosarakat - például mert nincs elegendő formánk - akkor sincs baj, legfeljebb tovább tart.
- A tésztából mindig csak egyet nyújtsunk ki, és vágjunk fel, a többit letakarva a gyúrólapon hagyhatjuk. A tölteléket pedig tegyük hűtőszekrénybe, és csak akkor vegyük ki, ha épp kell.

kb. 54 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 317 kcal