



Hozzávalók

a tésztához:

35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor (az eredeti receptben sütőpor helyett egy makkáskanál égetett timsó szerepel), 1 makkáskanál só, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 8 tojássárgája

a töltelékhez:

30 dkg porcukor, 30 dkg darált dió, 8 tojásfehérje

a sütőlap kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a szóráshoz:

vaniliás porcukor

1. A sütést megelőző napon összeállítjuk a tésztát. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) elmorzsoljuk benne. A tojások sárgáját hozzáadjuk, összegyúrjuk.
2. Ezután a tésztából 64 egyenlő kis golyót formálunk, amit úgy a legkönnyebb, ha addig felezgetjük a tésztát, míg 16 egyenlő részre sikerül osztani. Ezeket azután négybe vágjuk, meggömbölygetjük, és lefedve másnapig a hűtőbe tesszük.
3. A töltelékhez a tojások fehérjéből kemény habot verünk, a vége felé belekeverjük a porcukrot, és a darált diót is.
4. A tésztagolyócskákat egyenként réteslap vékonyságúra, téglalap alakúra (kb. 8 x 5 centisre) kinyújtjuk. Egy csíkban a felénk eső oldalára kb. 1 púpozott kiskanálnyi tölteléket teszünk. A tészta két oldalát kb. 1 centi szélességben a töltelékre visszahajtjuk, majd a tésztát alulról föltekercsöljük, azaz a töltelékre hajtjuk.

5. Vékonyan megkent sütőlapra rakjuk úgy, hogy az az oldaluk kerüljön alulra, ahol a hajtogatás van. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 17-18 perc alatt szép sárgásra sütjük. Még melegen vaniliás porcukorral gazdagon megszórjuk.

Jó tanács

- Máktöteléssel is ugyanígy készíthetjük.

64 darab

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy darab: 112 kcal • fehérje: 2,2 gramm • zsír: 7,1 gramm • szénhidrát: 9,6 gramm • rost: 0,4 gramm • koleszterin: 34 milligramm