



Hozzávalók kb. 80 darabhoz

a tésztához:

50 dkg sertésháj, 11 tojássárgája, 50 dkg  
finomliszt, csipetnyi só

a töltelékhez:

50 dkg porcukor, 60 dkg darált dió, 11  
tojásfehérje, csipetnyi só

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a külsejére:

vaníliás porcukor

1. A tésztához a hájat ledaráljuk, majd a tojássárgájával alaposan kikeverjük. A lisztet a sóval összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Kb. 80 darab, a diótól kicsit kisebb méretű gombócot formálunk belőle. Tálcán szétterítjük és egy éjszakán át hűtőszekrényben pihentetjük.
2. Másnap a porcukrot a darált dióval összekeverjük. A tojásfehérjét csipetnyi sóval kemény habbá verjük, a cukros dióval összeforgatjuk.
3. A kis tésztagolyókat enyhén meglisztezett gyúrólapon egyenként kinyújtjuk úgy, hogy a tészta közepe egy kicsit vastagabb legyen, mint a széle. Kb. 1 kisebb evőkanálnyi töltelékkel a tészta közepére halmozunk, a tésztát a töltelék fölött összecsapkodjuk. Az így kapott kis batyukat fém kosárkaformákba rakjuk, tepsire tesszük.
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 15-16 perc alatt szép sárgásra sütjük. Pár perc elteltével a kis süteményeket a formákból kiborítjuk és vaníliás porcukorban még melegen megforgatjuk.

Jó tanács

- Háj híján vajjal is készíthetjük.

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy darab: 160 kcal • fehérje: 2,9 gramm • zsír: 11,3 gramm • szénhidrát: 11,2 gramm •  
rost: 0,6 gramm • koleszterin: 44 milligramm