



Hozzávalók:

10 dkg dióbél, 12 dkg cukrozott narancshéj, 10 dkg kristálycukor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 0,5 dl főzőtejszín, 1 púpozott evőkanál finomliszt  
a tepsikikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin, finomliszt  
a bevonathoz: kb. 20 dkg étcsokoládé

1. A diót durvára vágjuk. A cukrozott narancshéjat ledaráljuk. Együtt egy lábasba tesszük, a cukrot, a vajat meg a tejszínt hozzáadjuk, és kevergetve felforraljuk.
2. Ekkor beleszórjuk a lisztet, eldolgozzuk, ha újra forr, lehúzzuk a tűzről. Három tepsit kizsírozunk, meglisztezünk. A forró masszából a tepsikre cső nélküli nyomózsákból vagy kiskanállal egymástól egyenlő távolságban kb. 14-14 kis halmocskát púpozunk.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 8-10 perc alatt aransárgára sütjük, ezalatt szép vékonyra ellapulnak.
4. A bevonathoz a csokoládét vízgőzön fölolvastjuk, majd a moszkauerek sima oldalát belemártjuk, és csokoládés bevonatukkal fölfelé zsírpapírra rakosgatjuk, amíg megdermed. Jól záródó fémdobozban 2 hétig is eláll.

kb. 42 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 70 kcal