

Gesztenyés kifli 3

Hozzávalók:

40 dkg liszt
20 dkg zsír
2 dkg élesztő
1/2 pohár tejföl
kevés tej (az élesztő felfuttatásához)
1 csipet só
1 mokkáskanál cukor
a töltékhez:
25 dkg cukrozott gesztenyemassza
a forgatáshoz:
vaníliás cukorral elkevert porcukor



Elkészítés:

Az élesztőt a langyos tejjel elkevert cukorban felfuttatom, és a többi hozzávalóval összegyúrom. Kb. 3 mm vastagra kinyújtom, nagyobb méretű pogácsaszaggatóval kiszúrom. A - cukrozott - gesztenyemasszát puhára elkeverem, a kiszaggatott tésztára kisebb halmokat teszek belőle. Összehajtom, széléit lenyomkodom. 200 fokra előmelegített sütőben, aranyárgára sütöm, és még forrón vaníliás porcukorba forgatom.