babafalva

KARÁCSONYI SÜTI

HOZZÁVALÓK

25 dkg teljes kiőrlésű búzaliszt
1 egész tojás
10 dkg cukor
10 dkg vaj
1 evk. reszelt vagy aprított narancshéj (kezeletlen!)
1 kk. fahéj

ELKÉSZÍTÉS

A lágy, de nem meleg vajat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a tojást és tovább keverjük.
Majd a lisztet, a fahéjat, a reszelt narancshéjat is hozzáadjuk.
Ezután spatulával, majd kézzel dolgozzuk gyorsan össze.
Lapos lepényt formázunk belőle, folpackba csomagoljuk és legalább 1 órára hűtőbe tesszük.
A dermedt tésztát a pihentetés után, lisztezett felületen átgyúrjuk, hogy kicsit felengedjen, különben törni fog a tészta.
4-5 mm vékonyra nyújtjuk és kekszpecséttel kiszaggatjuk.
Sütőpapírral bélelt tepsiben, 150 fokra előmelegített sütőben 10-15 perc alatt készre sütjük.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!

babafalva