

Hókifli

Omlós, porcukros klasszikus, ami minden falattal ünnepi hangulatot hoz.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 15 perc

Adag: 35

Desszert

HOZZÁVALÓK

250 g liszt
150 g hideg vaj
50 g darált dió
70 g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tojássárgája
1 csipet só
Forgatáshoz
100 g porcukor

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.12.17

1.

A hozzávalókat összemorzsoljuk.



2.

Majd az összegyúrt tésztát legalább fél órára hűtőbe tesszük.



3.

A tésztából pici darabokat vágunk, majd felmelegítjük a gombócokat a kezünkben és kicsi kifliket formázunk. Mehet a 175 fokon előmelegített sütőbe kb. 10-15 percre.



4.

Miután megsültek, még épp hogy langyosan porcukorba forgatjuk őket.

