



Flag-gasztró magazin: Grillázsos kifli

2011 január 06. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Sikerült véletlenül olyan szaloncukrot vásárolni, ami nagyon nem ízlett senkinek? Szomorúan árválkodik a fa alatt egy tálban, és nem akar fogyni?

Használjuk fel sütemény töltelékeként, ahogy pl. a receptben egy tejkaramellás szaloncukor kel új életre grillázsos

kifliként!

Hozzávalók:

Tészta:

- 2 tk cukor
- 1 ek olaj/vaj
- 3 dkg élesztő
- 2 dl víz
- 1 dl tejföl
- 10 dkg rétes liszt
- 40 dkg sima liszt
- 1 mk só

Töltelék:

- tejkaramellás szaloncukor
- barna cukor
- olvasztott vaj



Először a késes aprítóban a karamellát összeaprítom, és adok hozzá a cukorból, mert akkor tud összeragadni.

A tésztát összedolgozzuk, és kelesztjük, 35-40 percet. Újra átgyúrjuk, kettévesszük, és kinyújtjuk kör alakra, kb. ½ cm vastagra.

Megkenjük olvasztott vajjal, megszórjuk a karamellával, és egy kevéske cukorral. Egy görgős vágóval, 12 cikkre vágjuk, és szorosan feltekerjük.

Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, megkenjük olvasztott vajjal, és kelesztjük 25-30 percet.

Előmelegített sütőben, 160 C-on, szép barnára sütjük.

Rácson hagyjuk kihűlni, de kicsit tovább, mint szoktuk, mert a forró karamella veszélyes lehet.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló