

HABKÖNNYŰ SÓS KIFLI

Tészta:

- 700g liszt
- 2 db tojás
- 1 kispohár kefir
- 100 ml étolaj
- 60 g cukor
- Csipet só
- 100 ml tej
- 50 g élesztő

Krém

- 200 g ráma
- 30 g só



Elkészítés:

1.

Az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk, majd kelt tésztát dagasztunk. Amikor megkelt négy részre osztjuk a tálban.

2.

Egy részt kiveszünk és elfelezünk, kinyújtjuk kör alakúra, kb 30 cm-es méretre mindkettőt. Egyik lapot megkenjük a habosra, lágyra kikevert sós rámával.

3.

A megkent lapot befedjük a másikkal, majd 16 cikkre felvágjuk. A nagyobbik felétől kezdve kifli formára feltekerjük.

4.

Sütőpapírra tesszük, tetejét megkenjük tojással. Öreg sóval díszítjük. Bármivel megszórhatjuk a tetejét pl. magokkal, fűszerekkel, sajttal.