

Havas Fenyők recept

Elkészítési idő: Adag:

Hozzávalók

Tésztához:

22 dkg porcukor
csipetnyi só
1 evőkanál rum
32 dkg finomliszt
8 dkg finomra darált mandula
2 db tojás
1 mandulaízű sütőaroma
5 dkg vaj

Töltelékhez:

10 dkg földimogyoró
2 evőkanál méz
1 evőkanál kakaópor

Elkészítés

1 A tésztához valókat összegyűrjük és fóliába csomagolva, hűvös helyen legalább fél órán át pihentetjük. Ezután lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk és kis fenyőformákat szúrunk ki belőle.

2 A fenyőket sütőpapírral borított tepsire fektetjük, és előmelegített sütőben 180 fokon 5-6 perc alatt világossárgára sütjük.

3 A töltelékhez a földimogyorót finomra daráltjuk, majd a mézzel meg a kakaóval simára keverjük. A mogyorókrémmel 2-2 fenyőkekszet összeragasztunk. Kedvünk – és időnk – szerint cukormázzal is díszíthetjük, vagy porcukorral meghinthetjük.

