



Gesztenyés linzer



Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 25 dkg gesztenyemassza, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor



A hozzávalókat összegyúrjuk.



Az összegyúrt masszát, egy órát a hűtőben pihentetjük.
Majd kb. 1 cm vastagra nyújtjuk.



Varázsbetű
www.varazsbetu.hu

Varázsbetű Fejlesztő Műhely

8230 Balatonfüred, Dózsa Gy. u. 11.

(87) 482-155 · (30) 227-0691

www.varazsbetu.hu · kazalkolos@varazsbetu.hu



Kedvünk szerint készíthetünk harangot, fenyőfát, holdat, koszorút.

Egy fogpiszkálóval kis lyukat szúrunk a formába, hogy ha megsült fel tudjuk akasztani. Előmelegített sütőben, kb. 15 percig sütjük.



A tepsiből azonnal kivesszük, hogy ne ragadjon bele.

Porcukorral megszórjuk, majd arany fonalat fűzünk a sütikbe.



Díszíthetjük vele asztalunkat, vagy a karácsonyfát. Ugyanúgy le lehet enni a fáról, mint a szaloncukrot.