



A frissítő és a merész

Hozzávalók:

- 12 dkg liszt
- 4 dkg kukoricadara
- 10 dkg vaj
- 6 dkg porcukor
- 1 csipet só
- 1 tk vanília kivonat
- 1 tojássárgája

Ízesítés:

- 2 tk apróra vágott rozmaring és 10 dkg apróra vágott aszalt sárgabarack (ebből 2 db-ot munkánk díjazásaként megehetünk) vagy
- 1 marék apróra vágott menta és 4 dkg apróra vágott étcsokoládé

A lisztet, a kukoricadarával, a porcukorral, a sóval összekeverjük, és ebbe belemorzsoljuk a vajat. Ezt követően hozzáadjuk a tojássárgáját, a vanília kivonatot, az ízesítést és masszává gyúrjuk. Ne ijedjünk meg, ragadni fog. Nagyobb darab fóliát veszünk elő, amin hengert formázunk a masszából és becsomagoljuk. Hűtőbe vagy fagyasztoába tesszük. Miután vághatóra hűlt (1 éjszaka a hűtőben, 1-2 óra a fagyasztoában), 2 cm vastag tallérokra szeljük. Sütőpapírral bérelt lemezen, 180 °C-on 10-12 perc alatt megsütjük. A sütőből kivéve hűlni hagyjuk!

Jó szórakozást, spatulát elő és a sütő legyen veled!