

Kossuth kifli

Hozzávalók:

- 180 g **Mester süteményliszt**
- 200 g vaj
- 200 g porcukor
- 4 tojás
- csipet só
- csipet sütőpor
- 1 citrom reszelt héja
- 100 g darált dió vagy mandula

Elkészítése:

A vaját a cukorral habosra keverjük, majd egyesével hozzáadjuk a tojás sárgákat.

Mindegyikkel jól kikeverjük. Beletesszük a citrom héját is.

A tojásfehérjét keményre verjük óvatosan bele forgatjuk a masszába és hozzáadjuk a süteménylisztes sós sütőport.

Ez után majd tepsibe simítjuk, tetejét darált dióval hintjük, 180C-on előmelegített sütőben készre sütjük.

Miután kihűlt pogácsa szaggatóval holdakat vágunk ki.