

vaníliás karika

Hozzávalók:

- 400g Mester kelt tészta liszt
- 250g Waja margarin
- 150g porcukor
- 2 teás kanál vaníliás cukor
- vanília aroma

Csokimáz:

- 100g étcsoki
- 2evőkanál olaj

Elkészítése:

A hozzávalókból elkészítjük tésztát. 1-2 órára hűtőbe tesszük. Majd átgyúrjuk és 6mm vastagra nyújtjuk, linzer kiszúróval, sütőpapírral bélelt tepsire tesszük és 200C-ra előmelegített sütőben világos pirosra sütjük, a csokit mikróban alacsony hőfokon megolvasztjuk(vagy vízgőz felett).A karikák alját csokiba mártjuk és csokis felével lefelé szilikonos sütőpapírra tesszük .Amint megszilárdul a csoki tálcán vagy fém dobozban tudjuk tárolni.