

## **Fahéjas hernyó kifli**

### **Hozzávalók:**

#### **Tésztához:**

- 50 g élesztő,
- 500 g MESTER kelt tészta liszt,
- 50 g margarinnal,
- 2 evőkanál cukor,
- 4-5 dl tej,
- 1 tojás

#### **Kenéshez:**

- 1 tojás

#### **Forgatáshoz:**

- fruktóz+ fahéj (ízlés szerint)

#### **Elkészítése:**

A tészta hozzávalóiból tésztát gyúrunk.

A megkelt tésztát lisztezett munkafelületre borítom, majd 12 részre osztom.

Gombócokat formázok, majd egyenként kb 30×12 cm-es téglalappá nyújtom.

A hosszabbik oldalával párhuzamosan, 1 cm-enként bemetszéseket ejtek, a tésztacsík kb 1/3 részéig.

A tészta nagyobbik részét, amit nem vágdostam be, lekenem vékonyan olvasztott margarinnal, megszórom 1 púpos tk fahéjas fruktózzal.

Erről a végéről kezdve feltekerem, majd sütőpapírral bélelt tepsibe helyezem, a hajtással lefelé.

180°C előmelegített sütőben, hőlégkeveréssel kb 15 perc alatt aranybarnára sütöm. Sütés után, amíg forró a kifli, lekenem olvasztott margarinnal, majd megforgatom fahéjas fruktózban.

Mennyisége 12 db, nem kicsik. Könnyű, foszlós tészta, fahéj illat.

Kár, hogy illatot nem közvetíthetek.

Jó étvágyat!