

Diós omlós kifli

Hozzávalók:

A tésztához:

- **300g Mester sütemény liszt**
- 150 g túró
- 3 evőkanál tej
- 1 tojás
- 6 evő kanál olaj
- 80 g porcukor
- 1 teás kanál vaníliás cukor
- 1 csomag sütőpor

Töltelékhez:

- 100g darált dió
- 100g cukor
- 2 evőkanál víz
- reszelt citromhéj

Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, 1 órát pihentetjük és kisodorjuk.

Korongokat szúrunk a tésztából és a töltelékkel megtöltjük. Egy nagy gáz tepsit kibélelünk sütő papírral és a kifliket rásorakoztatjuk és sütjük. Nagyon omlós kifli, sokáig eláll.