

BORZOS KIFLI



Az idősebb elmondták, hogy már a nagyszüleik is gyakran sütötték. Ünnepeken, vendégváráson és aratási alkalmakkor is ez került az asztalra. Földesi sajátossága, hogy a tetejére darabos dió kerül a darált helyett, amiről a nevét is kapta: „borzos”.

Elkészítése: Minden hozzávaló legyen szoba meleg! A 20g élesztőt kevés cukorral fél dl kézmeleg tejben felfuttatjuk. Az 50 dkg lisztet és egy teáskanál sót a dagasztótálban összekeverjük. Belemorzsoljuk a 35g zsírt vagy 50 g vaját, hozzáadjuk a felfuttatott elegyet, a 3,5 dl tejet, 55g cukrot, 2 tojássárgáját, majd jól kidolgozzuk. Az edényt lezárjuk, langyos helyen kétszeresére kelesztjük. A zsírt megolvasztjuk, a tésztát fél cm vastagra nyújtjuk, és megkenjük kicsit a zsiradékkal, hajtogatjuk, majd újra pihentetjük kb. negyed órát. Pihenés után 3mm vastagra kinyújtjuk a tésztát, megkenjük olvasztott zsiradékkal, háromszögekre vágjuk, megtöltjük szilvalekvárral – ne sajnáljuk ki belőle –, feltekerjük. A kifliket a felvert tojásfehérjével megkenjük, cukorral kevert darabos dióba meghempergetjük, tepsibe rakjuk. Kb. 20 percig kelesztjük, majd kemencében vagy 180°C-on (légkeveréssel) szalma színűre sütjük.

Turizmus és vendéglátás

Határozat száma: FÉB/1/2019. (01.07.)

Javaslattevő: Földesi Ifjúsági Önkormányzat