

Vanil kifle



Tijesto za cca. 60 vanil kiflica

- 250g glatkog brašna
- 100g svježe mljevenih lešnjaka (može i badema ili maka)
- 200g omešanog putra
- 70g šećera u prahu
- 1 žutanjak
- 1/2 MŽ soli



Posip za vanil kifice

- 50g šećera u prahu
- 1 Paketič vanil šećera ili srž jedne mahune vanilije

Putar omešajte, pa zajedno sa brašnom, mljevenim lešnjacima, 70g šećera u prahu i soli rukama iradite u glatko tijesto.

Umjesto mljevenih lešnjaka možete uzeti i mak, mljevene bademe ili ljuskice kokosa. Sastojke možete i kombinirati. Tijesto za vanil kiflice formirajte u kuglu, zamotajte u plastičnu foliju te jedan sat ostavite u hladnjaku da se sastojci tijesta za vanil kiflice međusobno prožmu.



Tijesto za vanil kifle razrežite na komade i na pobrašnjenoj podlozi razvaljavajte na rolice od 3 cm. u promjeru. Iz rolica režite pol centimetra debele komade. Svaki komad razvaljavajte u rolicu debljine pol centimetra, te je svinite kao kiiflu (polumjesec).

Vanil kiflice poslažite na pleh kojeg ste prekrili sa papirom za pečenje.
Pecite na srednjoj polici u pećnici zagrijanoj na 160°C, cca. 12 minuta.



Pečene vanil kiflice, još dok su vruće uvaljajte, u smjesu preostalog vanil šećera u kojeg ste umješali srž vanilije ili vanil šećer.

Obavezno radite dok su kiflice još vruće, jer inače se vanil šećer ne prima dobro na vanil kiflice.

Budite pažljivi pri tome jer su vruće vanil kiflice jako krhke.

Ostavite vanil kiflice da se ohlade.

Kad su se skroz ohladile čuvajte ih u zatvorenoj posudi, budući otvorene da na sebe vežu vlagu iz okoline te postaju mljackave.

[savijet] *Vanil kiflice se znaju mrviti. Tome može biti više razloga, ali dva su najvažnija; ili u pečenom tijestu nedostaje vlage ili veziva. Vlagu u tijestu možete kontrolirati sa dodanim putrom i duljinom pečenja (čim duže pečenje gubi se više vlage). Nije u svakom putru jednakna količina vode, neko pravilo bi trebalo biti omjer brašno:putar:šećer == 60%:35%:15%. Pravu čvrstoću pronadite isprobavanjem. Mi smo gornji omjer testirali nebrojeno puta i sve je ok. Ali zbog različitih jaja i putra morate sami naći svoju mjeru. Vezivo kontroliramo jajetom, radite li bez bjelanjka bit će veća opasnost da se mrve, uzmete li cijelo jaje opasnost je manja, dodate li cijelom jajetu i još jedan bjelanjak, opasnost da se pečene vanil kiflice mrve svedena je na minimum* **[/savijet]**

