

Vaníliás keksz

Hozzávalók:

30 dkg finomliszt
20 dkg szobahőmérsékletű vaj
10 dkg porcukor
1 nagyobb tojás
1 cs. vaníliás cukor
3 g sütőpor
1 g só

Tálaláshoz:

házi baracklekvár
porcukor

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt, sütőpor, porcukor átszitálása
Vaj puhítása
Tojás mosása, feltörése
Tepsi bélelése
Sütő előmelegítése 180°C-ra

Elkészítés:

A lisztet keverd el a porcukorral, vaníliás cukorral, sóval, sütőporral, majd add hozzá a puha vaját és a tojást, amit előzőleg egy villa segítségével keverj simára.

Dolgozd össze a tésztát, majd tedd egy műanyag dobozba, zárd le a tetejét és egy órát pihentesd.

Pihentetés után a tésztából formázz diónyi méretű, kb. 2 cm átmérőjű golyókat, helyezd sütőpapírral bélelt tepsibe őket, kicsit nyomkodd le őket, majd előmelegített sütőben süsd 15 perc alatt 180 °C-on világosra őket.

Sütés után tedd őket hűtőrácsra és hagyd kihűlni.

Tálalás előtt tegyél rájuk egy-egy kávéskanálnyi lekvárt és hintsd meg őket porcukorral.

A tésztához keverhetsz csoki darabkákat is, vagy ízesítheted citrommal.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

