

Alakor keksz

Előkészületi idő:

Sütési idő:

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 3 bögre alakorliszt, teljes kiőrlésű
- 1 tojás
- 1 bögre vaj
- 1 bögre zabpehely
- 1 bögre barna cukor
- 1/2 bögre dió
- 1 bögre apróra vágott csokoládé
- 1/2 teáskanál só
- 1,5 teáskanál sütőpor

A vajat egy órával a sütés előtt vegyük ki a hűtőből, hogy puha legyen mire használjuk. Egy tálban keverjük verjük fel a vajat, cukrot, tojást és a vaníliát elektromos habverővel. Őröljük meg házimalmunkon a lisztet és pelyhesítsük meg a zabot pelyhesítő készülékkel. Ezután adjuk hozzá egyesével az összes többi hozzávalót és keverjük addig, míg homogén tésztát nem kapunk. A csoki darabokat és a diót forgassuk lisztbe, és csak a végén tegyük a tésztába, hogy ne törjenek teljesen szét. A tésztát egy evőkanál segítségével tegyük kis kupacokban egy sütőpapírral kibélelt tepsire, és előmelegített sütőben légkeverésen 15 perc alatt 160 fokon süssük meg.

Ajánlott termékek



**Ibili linzer, keksz készítő
és díszítő készlet**