

Aszalt gyümölcsös keksz

Hozzávalók:

60 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
3 db tojás
1 tasak vaníliacukor
1 teáskanál szódadikarbóna
Csipet só
20 dkg aszalt gyümölcs
5 dkg mazsola
2 evőkanál durvára vágott dió
2 evőkanál apróra vágott csoki



Elkészítés:

A margarint, a cukrot, a vaníliát, és a tojásokat a robotgéppel habosra keverjük.

A liszthez hozzávegyítem a szódadikarbónát, a sót, a felaprított aszalt gyümölcsöt, a durvára vágott diót, és a csoki darabkákat. A habos masszához hozzáadom a lisztes keveréket, és fakanállal egyenletesen összekeverem az egészet.

A tésztából diónyi golyókat formálok, és margarinnal kikent tepsibe rakom, majd villával lelapítom. Egymás közt hagyok egy kis helyet, mert sütés közben növekedni fog.

(Azért kell margarinnal vagy vajjal kenni a tepsi alját, mert a süteményünk alja ettől szebb színű lesz, mintha étolajjal kennénk ki. Ez mindenféle sütemény esetében vegyük figyelembe.) Ebből az adagból 40 darab lesz.

A sütőt 180 C°-ra előmelegítem, és szép rózsaszínűre sütöm a kekszeket.

Fém dobozokba rakva sokáig eláll. A dobozban elrakásnál minden sor közé tegyünk zsírpapírt.

Ez a keksz a kedvencem.