

Keksz

Hozzávalók:

60 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
25 dkg sütőcukor
4-5 tojássárgája
2 vanília cukor
1 késhegynyi szóda bikarbóna



Készítés:

A lisztet elkeverjük a szódaporral, és elmorzsoljuk a margarinnal. A tojássárgáját kikeverjük a cukorral, és a vaníliával, és hozzáadjuk a lisztes keveréket, majd jól kigyúrjuk. Legalább egy órát állni hagyjuk.

A kekszformázóba töltjük a tésztát, és különböző mintájú tésztákat nyomunk a tepsibe. (A tepsit nem kell kikenni zsírral.)

Lehet húsdarálóra szerelt nyomóval, kis rudakat készíteni belőle. Egészen világosra sütjük. Fém dobozba zárva sokáig elálló sütemény.

