

Sajtos keksz

Hozzávalók:

45 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
10 dkg reszelt trappista sajt
2 teáskanál só
2 evőkanál tejföl

Tetejére:

1 db tojás
10 dkg reszelt sajt



Elkészítés:

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a tejfölt, a reszelt sajtot, a sót, és összegyúrjuk a tésztát. Két részre osztjuk, és egyenként kinyújtjuk nagyon vékonyra (2 mm). Azért kell két részre osztani, mert így jobban fér a gyúrótáblán, és kényelmesebben lehet vele dolgozni.

A kinyújtott tésztát megkenjük felvert tojással, és megszórjuk reszelt sajttal.

Derelyevágóval vagy késsel feldaraboljuk rombusz alakúra, tetszőleges méretűre, de azért körülbelül egyformák legyenek.

A tepsit kibéleljük sütőpapírral, és rárakjuk a kis tészta darabokat. Legalább 20 percig pihentetjük a tepsibe, majd előmelegített 200C°-os sütőbe megsütjük. Gyorsan sül, ezért nem árt rá odafigyelni, hogy szép rózsaszínű legyen a kekszünk.

Ebbe a süteménybe nem kell sütőpor vagy más lazító anyag, mégis levelesre feljön. Sokáig eláll, ha el nem fogy.

Lehet rudacska formára is vágni a tésztát, és ropi szerűre sütni. Én a tészta egyik felét ropinak sütöm. Nagyon babra munka, de megéri. A sós sütemények közül ez a legkedveltebb a családukban.

