

Dán vajás keksz Mester süteménylisztből (Veronika receptje)

Glutén- és tejmentesen

Hozzávalók:

- 150 gr Mester süteményliszt
- 100 gr Liga
- 50 gr porcukor
- 1 db M-es tojás
- egy vaníliarúd kikapart magja
- pici só

A lisztet, porcukrot, a vanília kikapart magját, a tojást, sót és a puha vaját egy tálba mértem és kanállal összekevertem. (a Liga fontos hogy ne folyós legyen de ne is hűtőből kivett kő kemény. Én mikróban pár mp alatt megolvasztottam picit, hogy épp puha legyen!) Egy tepsit kibéleltem sütőpapírral, a masszát habzsákba töltöttem, és csillagcsővel karikákat formázva a tepsibe nyomtam a tésztát. 200 fokra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt megsütöttem. Érdeemes figyelni a kekszeket, mert minden sütő máshogy süt. Lehet, hogy kevesebb idő is elég lesz neki.