

Gyömbéres keksz

Hozzávalók:

- 200g Mester kelt tészta liszt
- 100g margarin
- 70g cukor
- 1 tojás
- 40g reszelt gyömbér
- csipet só
- kristálycukor a golyók forgatásához

Elkészítése:

A hideg margarint a cukorral, liszttel elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojást, a reszelt gyömbért és a sót. Amint összeállt a tésztánk hűtőszekrénybe tesszük 1 órára. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, egy kis tálba kristálycukrot teszünk, egyforma méretű golyókat formálunk a tésztából és a kristálycukorba forgatjuk, a golyókat egymástól legalább 5cm-re tesszük. Amint elkészültünk a golyózással fogunk egy villát és mindkét irányból megnyomjuk a golyókat. Hűtőszekrénybe tesszük az egész tepsivel együtt kb. 30 percre. 170°C-ra előmelegített sütőben szép világosra sütjük.