

Darálás keksz

Hozzávalók:

- 200g Mester sütemény liszt
- 70g margarin
- 70g cukor
- 1 tojás
- 1teás kanál vanília cukor
- 1g sütőpor
- csipet só

Elkészítése:

A tojást a cukorral, vanília cukorral kihabosítjuk, hozzáadjuk a puha margarint, simára keverjük, majd a sót és a sütőporos lisztet is hozzáadjuk és összegyúrjuk a tésztát, legalább 1 órára hűtőszekrénybe tesszük, hogy utána a húsdarálóra szerelt darálás keksz forma segítségével elkészítsük a kekszeket. A tepsit sütőpapírral kibéleljük és egyforma méretű tészta darabokat teszünk a sütő papírra, előmelegített sütőben 170C-on szép világos színűre sütjük. Szerintem a legmutatósabb a csillag forma.

Szükséges egy húsdaráló és a darálás kekszes kiegészítő tárcsa.

Kakaós darálás hasonló módszerrel készíthető, csak a liszt mennyiségéből 20g -ot kakaóval cserélünk ki.