

# Fahéjas-almás töltött keksz

## Hozzávalók:

- 200g **Mester Kelt tészta liszt**
- csipet só
- 1 púpos evőkanál fahéj
- fél citrom leve
- 110g margarin
- 140g cukor
- 1 db tojás

## Töltelék:

- 1db közepes méretű alma
- 2 púpos evőkanál **Mester vanília pudingpor**
- fél citrom leve

## Elkészítés:

Először elkészítjük a tölteléket: az almát meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Egy lábasba tesszük az összes hozzávalót, összekeverjük és addig főzzük, míg lágy, zselés anyagú lesz.

Amíg hűl, összeállítjuk a tésztát. Száraz hozzávalókat összekeverjük egy tálban. Egy másik tálban a margarint simára keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojást. Ezután az egészet összedolgozzuk.

Az így kapott masszából kb. szilva nagyságú darabokat tépünk, ezt ujjaink közt szétlapítjuk vagy a tenyerünkben. Teszünk bele egy kávéskanálnyi almás tölteléket, majd golyót formálunk belőle.

Sütőpapírral bélelt sütőlapra tesszük és 190 fokra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt megsütjük.

Miután kihűlt fahéjas porcukorral megszórhatjuk.