

Levendulás keksz

Hozzávalók:

- 25 dkg vaj
- 12 dkg porcukor
- 12 dkg kukorica liszt
- 25 dkg Mester Család Süteményliszt
- csipet só
- 2 teáskanál szárított vagy valamivel több friss levendula virág

Elkészítése:

A vaját mikróban pár másodperc alatt megpuhítjuk. A puha vaját a cukorral kézi mixerrel krémesre keverjük. Hozzáöntjük a kétféle lisztet, csipet sót és a levendula virágot. Kézzel összegyúrjuk. Gombóccá formázzuk, és becsomagolva 30 percre hűtőbe tesszük. A hűtőből kivett tésztát kevés rizsliszttel megszórt nyújtódeszkán kb 3 mm vékonyra nyújtjuk. Keksz formával kiszaggatjuk, és sütőpapíros tepsibe rakosgatjuk. 180 fokos sütőben kb. 10 perc alatt készre sütjük.

