

Sajtos darálás keksz

Hozzávalók:

- 200g Mester sütemény liszt
- 70g margarin
- 1 tojás
- 20g reszelt sajt
- 1g sütőpor
- fél mokkás kanál só

Elkészítése:

A margarint a tojással simára keverjük, hozzáadjuk a sót és a sütőporos lisztet és a reszelt sajtot 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.

Szükséges egy húsdaráló és a darálás kekszes kiegészítő tárcsa. Én a sajtos rúd szerű formát szoktam használni. Lehet a tésztába köménymagot esetleg pici piros paprikát is belegyúrni.

A tésztát célszerű az összegyúrás után megkóstolni a só beállítás miatt.