

Tripla csokis keksz

Hozzávalók:

- 1 bögre Mester kelt tészta liszt(2,5dl bögre)
- 100 g vaj
- fél bögre barna cukor
- 0,25 bögre porcukor
- 60 g holland kakaó
- 1 tojás
- 1teás kanál vanília cukor
- csipet só
- 100 g fehér csoki
- 100 g étcsoki

Elkészítése:

A fehér és az étcsokit aprítóban a kívánt méretűre aprítjuk (maradjanak darabok, mert úgy sokkal finomabb). A puha vaját a cukrokat a tojással elkeverjük, majd hozzáadjuk a többi összetevőt a csokikat is, és összeállítjuk a tésztát. Egyforma méretű golyókat formálunk és sütőpapírra tesszük egymástól kissé távolra, lehet így is hagyni, de villával meg is nyomhatjuk a golyók tetejét, kissé terülni fog sütés közben. 170C-ra előmelegített sütőben 7-8 percig sütjük, tepsiben hagyjuk kihűlni.