

Napraforgómagos, aszalt barackos keksz



Hozzávalók

25 dkg finomliszt (részben vagy egészben teljes őrlésű liszt is lehet), 5 dkg darált mandula, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, csipet só, 10 dkg aszalt sárgabarack, 4-5 evőkanál tisztított sózatlan napraforgómag, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 dkg kristálycukor (barna cukor is lehet), 2 evőkanál méz, 1 tojás

1. A lisztet a mandulával, a fahéjjal, a sóval, az apróra vágott aszalt barackkal és a napraforgómaggal összeforgatjuk.
2. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) a cukorral és a mézzel jól kikeverjük, azután a tojást is beledolgozzuk. A lisztes keverékhez adjuk.
3. Nedves kézzel kis gombócokat formálunk belőle, amiket sütőpapírral bélelt tepsire rakunk. Tenyerünkkel vagy egy pohár talpával ellapítjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 12-15 perc alatt megsütjük, de vigyázzunk, nehogy kiszáradtsuk.

30 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 109 kcal,