



Hozzávalók:

25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 tojás, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 15 dkg étcsokoládé

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) a tojásokkal, a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel 2-3 perc. A sütőporral elkevert lisztet hozzáadjuk, végül beledolgozzuk az apróra vagdalt csokoládét.
2. Kikent sütőlapra vagy sütőpapírral kibélelt tepsire egymástól kb. 1,5 centis távolságra kis halmokat sorakoztatunk a tésztából - ezt lehet akár cső nélküli habzsákból nyomva is.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (185 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 16-18 percig sütjük.

Jó anács

- Lehet durvára tört mogyoróval, dióval, áztatott mazsolával is ízesíteni, gazdagítani.

kb. 50 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 89 kcal • fehérje: 1,3 gramm • zsír: 4,8 gramm •

szénhidrát: 10,2 gramm • rost: 0,4 gramm • koleszterin: 11 milligramm