

## Citromos csokis keksz



### Hozzávalók:

7,5 dkg vaj, 7,5 dkg porcukor, 1 tojás, 1 evőkanál tej, 22,5 dkg finomliszt, 2,5 dkg keserű kakaópor

### a nyújtáshoz:

finomliszt

### a citromos mázhoz:

6 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál citromlé

### a tetejére:

5 dkg étcsokoládé

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. A tojást és a tejet hozzáadjuk, a liszttel összeforgatott kakaóval tésztává gyúrjuk.
2. Enyhén meglisztezett gyúrolapon 5-6 milliméter vastagságúra ellapítjuk, majd kb. 5 centi átmérőjű kis formákkal kiszaggatjuk. A maradékot újra összegyúrjuk és formáljuk. Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 12 percig sütjük.
4. A mázhoz valókat egy kisebb lábasban addig melegítjük, míg a cukor föloldódik benne. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a kihűlt kekszre kengetjük. Ha a citromos máz megszilárdult rajta, vékony vonalakban olvasztott csokoládét csurgatunk a tetejére.

kb. 40 darab

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy darab: 61 kcal