



Forrás: Rama receptár
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 csapott kiskanál sütőpor, 2 evőkanál cukrozatlan kakaópor, 1-1 késhegynyi só és őrölt fahéj, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor (még jobb, ha barna cukor), 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg vaj

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

kb. 20 dkg tisztított mogyoró, mandula és mazsola vegyesen

1. A lisztet a sütőporral, a kakaóval, a sóval és a fahéjjal összeforgatjuk. A tojásokat a kétféle cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A puha, szobahőmérsékletű vaját hozzáadjuk, simára dolgozzuk, majd a lisztes keverékkel összegyúrjuk. 2. A masszából meglisztezett kézzel 40 darab, nagyjából 2 dkg-os kis gombócot formálunk és sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk. Meglisztezett tenyerünkkel ellapítjuk, tetejüket felvert tojással lekenjük. 3. A tetejére szánt mogyorót és mandulát mazsolányi darabokra vágjuk és a kekszekre szórjuk, egy kicsit bele is nyomkodjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 8-10 perc alatt megsütjük.

40 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 110 kcal