



Hozzávalók:

12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg ropogós müzli (olyan, ami tej nélkül is finoman elropogtatható), 2 tojás, 1 tojássárgája, 10 dkg méz, fél csomag sütőpor, 5-6 dkg dió

1. A vajat vagy margarint egy lábasban felolvasztjuk, a müzlit beleszórjuk, épp csak átforgatjuk. Amikor már csak langyos, a tojásokat, a tojássárgáját, a mézet, a sütőport meg a durvára vágott diót is beledolgozzuk.
2. Egy nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk, egy kb. 4 centi átmérőjű pogácsaszaggatót ráillesztünk. A müzlis masszából kb. 1 evőkanálnyit beletöltünk, jól lenyomkodjuk, majd a formát lehúzzuk róla.
3. A maradék masszából ugyanígy formáljuk meg a többi kekszet. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 10-12 percig sütjük.

Jó tanács

- Jól záródó fémdobozban szobahőmérsékleten 1 hétig eláll.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 128 kcal