

## Csokoládés zabkeksz (zabkorpás keksz)



### Hozzávalók:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 23 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojás, 13 dkg (2 dl) finomliszt, 16 dkg (4 dl) zabkorpa, 6 dkg durvára vágott étcsokoládé, 1 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál só, 1,5 dl főzőtejszín

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint először magában, majd a cukorral keverjük habosra, azután a tojást is beledolgozzuk. A lisztet, a zabkorpát, a csokoládét, a sütőport meg a sót összekeverjük. A vajas masszához adjuk, és a tejszínt is beleöntjük.
2. Vízbe mártott kiskanállal sütőpapírral bélelt tepsire csak 4×4 halmocskát rakunk belőle, nehogy elterülve összetapadjanak. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 12 percig sütjük.

### Jó tanács

- Ha kihűlt, száraz helyen, jól záródó fémdobozokban több hétig tárolhatjuk. Fontos, hogy a párától óvjuk, mert visszapuhul.

60-70 darab

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy darab: 59 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.