



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt (részben vagy egészben Graham-liszt is lehet), 1 kiskanál szódabikarbóna, 1 kiskanál mézessütemény-fűszerkeverék, csipetnyi só, 8 dkg mazsola, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor (barna cukor is lehet), 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojás, 2 dl 100 %-os almalé

1. A lisztet a szódabikarbónával, a mézes fűszerkeverékkel, a sóval és a mazsolával összeforgatjuk.
2. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) a kétféle cukorral habosra keverjük, majd beledolgozzuk a tojást. A lisztes keverékhez adjuk, az almalevet hozzáöntjük.
3. Vízbe mártott kiskanállal sütőpapírral bélelt tepsire 4×4 halmocskát rakunk belőle, ami ellapul, de ez nem jelent hibát, mert híg a masszája, de így jó. Előmelegített sütőben, a közepesenél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 10 percig sütjük.

Jó tanács

- Ez a keksz a többihez képest kifejezetten puha, majdnem piskótaszerű állagú. Ha keményre szeretnénk, néhány perccel túl kell sütni, egy kicsit ki kell szárítani.

32 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 84 kcal