



Hozzávalók:

20 dkg finomliszt, 10 dkg darált dió, 1 kiskanál sütőpor, csipetnyi só, 2 kicsi piros, szárított csilipaprika, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg barna cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 tojás, 10 dkg jóféle étcsokoládé

1. A lisztet, a dióval, a sütőporral és a sóval összeforgatjuk.
2. A csilipaprikát félbevágjuk, majd miután a magjait kikapartuk, egy mozsárba tesszük, és nagyon finomra összetörjük. Fontos, hogy ne maradjanak benne nagyobb darabok, mert ezekből később méregerős kekszek lesznek (ezzel szemben néhányban egyáltalán nem jelet majd érezni), és nem ez a cél, csak hogy kellemesen csípősek legyenek.
3. A puha vajat (margarint) jól kikeverjük, majd a kétféle cukrot beleszórva tovább habosítjuk. Ezután egyesével beledolgozzuk a tojásokat, majd hozzáadjuk a lisztes diót, az apróra tört csilit, és a nagyon apróra vágott vagy durvára reszelt csokoládét.
4. Egy nagytepsit sütőpapírral kibélelünk, és a masszából 4×4 diónyi halmot rárakunk. Azért kell ilyen ritkán rakni, mert sütés közben ellapulnak. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 13-15 perc alatt megsütjük. Mire kihűl, finom ropogós lesz.

Jó tanács

- Friss csilipaprika helyett csiliporal is készíthetjük.

48 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 79 kcal