



Hozzávalók:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (20 dkg) kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 1 tojás, 5 dl (35 dkg) finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 2 evőkanál keserű kakaópor, 2 mokkáskanál sütőpor, fél csomag vaníliás cukor
a tetejére: 1 tojás, 3 evőkanál kristálycukor

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint és a cukrot egy tálban fakanállal kikeverjük. A tojást hozzáadjuk, és simára dolgozzuk. A lisztet a kakaóval, a sütőporral meg a vaníliás cukorral összekeverjük, majd a cukros vajjal összegyúrjuk.
2. A tésztát hat egyenlő - kb. 13 dekás - részre osztjuk, és egyenként jó ujjnyi vastagságú rudat sodrunk belőle, amiket egymás mellé, sütőpapírral bélelt nagytepsibe fektetünk.
3. Tetejüket ujjunkkal kissé ellapítjuk úgy, hogy kétujjnyi széles tésztacsíkokat kapjunk. Felvert tojással mindegyiket lekenjük, a cukorral megszórjuk.
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 15 percig sütjük. Vigyázzunk, hogy átsüljön, de nehogy kiszáradjon. 2-3 percnyi pihentetés után a tepsiben, még melegen rézsútosan fölvágjuk. Egy rúdból 10 kekszet kapunk. Ha kihűlt, jól záródó fémdobozba (pl. teásdoboz) rakjuk, így tárolhatjuk akár 2 hétig is.

kb. 60 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 77 kcal