



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, egy-egy késhegynyi sütőpor és só, 25 dkg kristálycukor, 25 dkg finomra darált dió, 10 dkg durvára vágott dió, 2 tojás, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg étcsokoládé

a tepszi kikenéséhez:

zsír, finomliszt

1. A lisztet a sütőporral meg a sóval összekeverjük, majd a cukorral, a kétféle dióval, a tojásokkal meg a szobahőmérsékletű vajjal (margarinnal) összegyúrjuk.
2. A csokoládét 3-4 milliméteres kockákra vágjuk, és egy-két mozdulattal - mielőtt megolvadna - a tésztába keverjük. Dió nagyságú gömböket formálunk belőle, ezekből 5 x 4-et kizsírozott, meglisztezett tepsire rakogatunk.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 10 percig sütjük, ezalatt szétterülve megsülnek. A sütőből kivéve a kekszeket a helyükről kissé elmozdítjuk, nehogy leragadjanak. A többi tésztát ugyanígy sütjük meg. Jól záródó fémdobozban, száraz helyen sokáig eláll.

kb. 50 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 132 kcal