



Hozzávalók

a tésztához:

1 kicsi érett banán (11 dkg), 1 evőkanál citromlé, 20 dkg finomliszt, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 evőkanál kristálycukor, 5 dkg darált törökmogyoró, késhegynyi só (ha a mogyoró sós, akkor nem kell), 1 tojás

a díszítéshez:

30-32 szem törökmogyoró

1. A banánt a citromlével egy villával összetörjük. A lisztet a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, a banánt, a cukrot, a mogyorót, a sót, a tojást hozzáadjuk, és tésztát gyúrunk belőle.
2. A masszából sütőpapírral bélelt tepsire, egymástól kb. 4 centi távolságra, megnedvesített kiskanálal diónyi halmokat rakunk, és a kanállal egy kicsit el is lapítgatjuk. A tetejükbe 1-1 szem mogyorót nyomunk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 15-17 percig sütjük. A tepsin hagyjuk kihűlni.

Jó tanács

- A kekszek tetejét olvasztott csokoládéval is díszíthetjük.

30-32 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 81 kcal