

Kotikeksit

Ingrédients

- 500g cookie crispejä varten :
- 85g pehmeää voita
- 50g muscovadosokeria tai ruokosokeria
- 1 ruokalusikallinen vaniljauutetta
- 50g sokeria
- 25g munaa (1/2 vatkattua munaa)
- 150g jauhoja
- 3g leivinjauhetta
- 140g tummaa suklaapaloja

Préparation

1. Oletteko etsimässä herkullisia muroja, olette oikeassa paikassa: olen saanut inspiraation cookie crispeistä tehdessäni näitä mini keksejä, joita voi napostella sellaisenaan tai laittaa kulhoon maitoon, aamiaiseksi tai välipalaksi.
2. Ohje on tietenkin hyvin yksinkertainen ja nopea toteuttaa, ja keksit säilyvät hyvin 2-3 viikkoa tiiviissä purkissa, joten tarvittaessa voitte tuplata ainesosat.
3. Ainesosat :Käytin suklaapaloja Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuuslinkki).
4. Välineet :ReikälevyValmistusaika : 25 minuuttia + 10 minuuttia paistoaika + 1h lepoaika cookie crispejä varten : Ainesosat : pehmeää voita muscovadosokeria tai ruokosokeria 1 ruokalusikallinen vaniljauutetta sokeria munaa (1/2 vatkattua munaa) jauhoja leivinjauhetta tummaa suklaapaloja Ohje : Sekoita pehmeä voi kahden sokerin kanssa.
5. Lisää sitten muna, sitten jauhot ja leivinjauhe.
6. Viimeistele suklaapaloilla.
7. Muotoile noin 1,5 cm halkaisijaltaan olevia pötköjä ja kääri ne kelmuun.
8. Aseta ne jääkaappiin noin tunniksi, jotta taikina kovettuu hyvin.
9. Leikkaa sitten kekseistä viipaleita ja aseta ne leivinpaperilla vuoratulle pellille.
10. Paista 8-10 minuuttia esilämmitetyssä uunissa 175°C:ssa.
11. Anna jäähtyä ennen kuin irrotat ne leivinpaperista ja nauti!