

Zabpelyhes keksz

Hozzávalók:

- 20 dkg vaj
- 20 dkg zabpehely
- 30 dkg nádcukor
- 30 dkg teljes kiőrlésű tönkölyliszt
- 1 teáskanál szóda bikarbóna
- 2 dl tejföl
- apróra vágott étcsokoládé
- kandírozott narancskocka
- vagy apróra vágott aszalt szilva, barack, vagy áfonya

Elkészítés:

20 dkg vajat mikróban felolvasztunk. A forró, folyékony vajba beleáztatjuk a zabpelyhet, és elkeverjük benne. Közben egy másik tálban összekeverjük szárazon a nádcukrot, a tönkölylisztet és a szóda bikarbónát. Amíg kihűl a vajas zabpelyhünk, apró kockákra darabolunk étcsokit, és az éppen kéznél lévő aszalt gyümölcsöt, a száraz keverékhez hozzáadjuk a kihűlt zabpelyhet, majd a tejfölt és egy keverőkanállal gyors mozdulatokkal összekeverjük. Jó sűrű masszát kapunk, ebbe mehetnek bele az aprított finomságok. A tepsibe sütőpapírt teszünk, és evőkanállal kis gombócokat adagolunk rá. Meg fognak nőni és kilapulnak, tehát hagyjunk nekik helyet. Kb. 200 fokon 10-15 perc alatt kész.

Jó étvágyat!

