

RIT'APPETIT

DESSERT



HOZZÁVALÓK

- 120 g sótlan, puha vaj
- 75 g barna cukor
- 75 g kristálycukor
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1 tojás
- 225 g finomliszt
- 1/2 tk. szódbikarbóna
- 1/2 tk. sütőpor
- nagy csipet só
- 150 g csoki chips vagy tördelt étcsokoládé
- 12 tk nutella

Nutellás keksz

Hamarosan indul a sulis, és mindig ott a nagy fejtörés, hogy mit adjunk a gyerekeknek reggelire/uzsonnára, mivel tegyük változatosabbá az étkezésüket. A csoki chips-es keksszel nem lehet mellé lőni, pláne, ha még egy kis nutellával is fokozzuk az élvezeteket. Ráadásul hétvégén egy kicsit előre is lehet készülni, hiszen fémdobozban pár napig is eláll a keksz, már ha marad.

ELKÉSZÍTÉS

Legelőször a nutellás töltelék elkészítésével kezdünk. Sütőpapírra 12 teáskanálnyi kis halmot készítünk a nutellából, amit a felhasználásig, de min. 20-30 percre a fagyasztoába teszünk.

1. A puha vajat a kétféle cukorral robotgéppel lazán felverjük.
2. A keverékhez hozzáadjuk a vanília kivonatot és az egész tojást, majd összedolgozzuk őket.
3. A száraz anyagokat (a lisztet átszitálva) beleforgatjuk a vajjas-tojásos masszába, majd beleszórjuk a csokoládé chipset is. Miután jól összedolgoztuk, minimum 30 percre hűtőbe tesszük, hogy a vaj egy kicsit újra vissza szilárduljon.
4. A sütőt 175 fokra (légkeverés) előmelegítjük.
5. A tésztát kivesszük a hűtőből és egy fagyiskanál segítségével egy "gombócnyi" mennyiséget kicsípünk belőle. A közepébe egy kis mélyedést nyomunk az ujjainkkal és ide helyezzük bele a kifagyasztott nutella gombócokat. A tésztával körbevonjuk a nutellás töltelékét, hogy sütés közben nehogy kifolyjon.
6. Sütőpapírral bélelt tepsire egymástól távolabb helyezzük el a gombócokat, mert sütés közben terülni fognak.
7. Sütési idő körülbelül 14-15 perc, akkor jó, ha a széle és egy kicsit a teteje is színt kap.
8. A sütőből kivéve a tepsiben majd később rácsra téve hagyjuk kihűlni.



50-60 perc



12 keksz