

NOKKOSTÄYTEKEKSIT 20 kpl

Keksit:

125 g pehmeää voita

2,5 dl sokeria

1 kananmuna

1,5 tl vaniljasokeria

½ tl kanelijauhetta

2,5 dl kaurahiutaleita

2 dl vehnä jauhoja

¼ tl leivinjauhetta

3 rkl kuivattua nokkosrouhetta

Täyte:

1 prk (200 g) maustamatonta tuorejuustoa

3 rkl crème fraichea

2 tl sokeria

3 rkl kuivattua nokkosjauhetta

- ❖ Yhdistä pehmeä voi ja sokeri kulhossa ja vaahdota.
- ❖ Lisää joukkoon kananmuna ja sekoita.
- ❖ Yhdistä loput aineet keskenään ja lisää taikinan joukkoon. Sekoita tasaiseksi.
- ❖ Ota taikinasta teelusikallinen määrä ja pyöritä käsissä palloiksi.
- ❖ Asettele pallot uunipellille leivinpaperin päälle väljästi, jotta ne mahtuvat leviämään uunissa. 20 kpl / uunipelti on hyvä määrä.
- ❖ Paista 175 asteessa 14–15 min. Anna jäähtyä.
- ❖ Tee täyte sekoittamalla täytteen aineet keskenään sähkövatkaimella.
- ❖ Laita täyte kahden keksin väliin joko lusikalla tai pursottamalla.

