

## Vörösáfonyás-diós keksz



6.6

380 értékelés



Sütés



35 perc

### Erre lesz szükséged

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| teljeskiőrlésű liszt          | 110g   |
| finomliszt                    | 80g    |
| teáskanál sütőpor             | fél    |
| teáskanál őrölt fahéj         | 1      |
| teáskanál őrölt szerencsendió | negyed |
| teáskanál só                  | negyed |
| teáskanál puha vaj            | 2      |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| repceolaj                  | 60ml |
| nádcukor                   | 55g  |
| evőkanál kristálycukor     | 3    |
| tojás                      | 1    |
| Hamának alma-répa püré     | 125g |
| teáskanál vaníliakivonat   | 1    |
| bögre zabpehely            | fél  |
| bögre gabonapehely         | fél  |
| bögre szárított vörösfonya | 1/3  |
| bögre durvára tört dió     | 1/3  |

# Lépesről lépésre

Melegítsük elő a sütőt 175 °C-ra. Keverjük össze a liszteket, sütőport, fahéjat, szerencsendiót és sót. A vaját keverjük habosra az olajjal és a cukorral. Adjuk hozzá a tojásokat, a pürét és a vaníliakivonatot, és keverjük még kb. fél percig. Ehhez adjuk hozzá a lisztes keveréket, és keverjük további fél percig. Óvatosan forgassuk bele a gabonapelyheket, vörösáfonyát és diót. Egy sütőpapírral kibélelt tepsire kanállal halmozzunk kis adagokat a tésztából, elegendő helyet hagyva közöttük. Kezünket bevizezve simítsuk el a kis halmokat kb. 6 mm vastagságúra. Süssük a kekszeket 12 percig, hogy átsüljenek, de még puhák maradjanak.