

Leivotaan!

KAURAKEKSIT lempisuklaalla

Aineet:

50 g voita

2 dl kaurahiutaleita

1 dl sokeria

1 rkl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 kananmuna

(Halutessasi voit lisätä taikinaan kaakaojauhetta tai suklaapaloja lempisuklaastasi. Näin saat suklaakaurakeksejä.)

Sekoita ensin kuivat aineet keskenään. Jos haluat lisätä kaakaojauhetta, suklaapaloja tai vaikkapa dumle-karkin paloja, sekoita ne tässä vaiheessa taikinaan. Lisää sulatettu voi ja lopuksi kananmuna. Sekoita kevyesti, älä vatkaa.

Tee taikinasta kasoja (keksit leviävät uunissa, eli älä kovin suuria tee...) pellille ja paista uunissa 200 asteessa n. 5min. Keksejä kannattaa seurailta tarkkaan, sillä ne palavat helposti.

Ja eikun herkuttelemaan!

