



Circletes - Korintti-mantelikeksit

Aineet: 2,5 dl voita
1,5 dl ruskeaa sokeria
1 kananmuna
noin 6 dl jauhoja
0,5 tl raastettua sitruunan kuorta
0,5 tl jauhettua kardemummaa
1,25 dl mantelimurskaa
2,5 dl korintteja

Valmistus: Lämmitä uuni 180 asteeseen. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Vatkaa muna sekaan. Sekoita sitruunankuori, kardemumma, sokeri, mantelit ja korintit jauhoihin. vatkaa kuiva sekoitus voihin. Muotoile pieniä palloja, halkaisijaltaan noin tuuman. Jos taikina tarttuu sormiin, laita taikina joksikin aikaa jääkaappiin tai kokeile jauhotettuja käsiä. Paista keksejä 7-10 minuuttia tai kunnes ne ovat vaalean ruskeita. Anna jäähtyä.

www.superkokki.com