



Juustotäytekeksit

Aineet: 150 g voita
2 1/2 dl vehnä jauhoja
150 g (3 dl) Emmental Punaleima -raastetta
1/2 tl suolaa
(Päälle paprikajauhetta)
Täyte
1 - 2 prk (á 100 g) tuorejuustoa

Valmistus: Sekoita taikinan ainekset keskenään. Kauli taikina ohueksi levyksi. Ota levystä kakuja halkaisijaltaan 4 cm:n pyöreällä muotilla. Paista 200 asteessa noin 10 min. Täytä jäähtyneet keksit tuorejuustolla ja ripottele paprikajauhetta päälle. Voit myös pursottaa keksin päälle juustoa ja koristella haluamallasi tavalla.

www.superkokki.com