



Juustokeksit

Aineet: 125 g voita
3,5 dl vehnä jauhoja
2 dl juustoraastetta
0,5 tl suolaa
1 dl kermaa
0,5 hiivaa

Valmistus: Sekoita käsin pehmeän voin joukkoon vehnäjauhot, juustoraaste ja suola. Liuota kylmän kerman joukkoon hiiva. Lisää se voi-vehnäjauhoseokseen. Sekoita taikinaa mahdollisimman vähän. Anna taikinan jäähmettyä kylmässä puolisen tuntia.

Painele taikina leivinpaperin päällä ohueksi noin 30 x 30 cm kokoiseksi levyksi. Nosta se papereineen pellin päälle. Voitele levy munalla ja pistele se haarukalla.

Jaa levy taikinapyörällä pieniksi neliöiksi. paista levy 200 asteessa 10 - 15 minuuttia. Irroita keksit toisistaan veitsellä.

www.superkokki.com