Tuplasuklaakeksit

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 25 kappaletta | |
| 125 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 1 dl | Sokeria |
| 2 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 1 rkl | Kaakaojauhetta |
| TÄYTE | |
| 50-75 g | Maitosuklaata |
| KORISTELUUN | |
| 50 g | Valkosuklaata |
| 1. Sekoita voi ja sokeri. Lisää joukkoon jauhot ja kaakao. 2. Leivo taikinasta pitkulainen patukka ja kääri se kelmuun. Anna jähmettyä jääkaapissa noin tunti. 3. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Leikkaa taikinapatukkaa 25 palaan. Paloittele myös maitosuklaa 25 osaan. 4. Paina suklaapala jokaiseen taikinapalaan. Nypi taikinaa suklaan päälle tai pyörittele taikinapalat palloiksi. Pääasia on, että suklaa jää täytteeksi keksin sisään. 5. Paista keksejä leivinpaperilla päällystetylle uunipellille uunin keskitasolla 10-12 minuuttia. Anna keksien jäähtyä hieman. 6. Sulata valkosuklaa ja koristele keksit. | |