Kerroskeksit

|  |
| --- |
| Noin 46 kappaletta tai kerroskekseinä 23 kappaleina  |
| 100 g | Hasselpähkinöitä |
| 100 g  | Huoneenlämpöistä voita  |
| ½ dl  | Sokeria |
| 1 ½ - 2 dl  | Vehnäjauhoja |
| TÄYTE  |
| 50 g | Tummaa suklaata  |
| 1. Jauha pähkinät hienoksi mantelimyllyssä.
2. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon pähkinät ja jauhot.
3. Leivo taikinasta kaksi noin 20 cm pitkää patukkaa. Kääri taikinapatukat kelmuun ja laita ne muutamaksi tunniksi jääkaappiin jähmettymään.
4. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Leikkaa taikinapatukat noin ½ cm paksuiksi keksiviipaleiksi. Nosta keksit leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Paista keksejä uunin keskitasolla 5-7 minuuttia. Anna jäähtyä.
5. Jos haluat tehdä kerroskeksejä, sulata suklaa vesihauteen päällä. Kasta keksien toinen puoli suklaasulaan ja paina keksit yhteen.
 |
| mantelimylly.jpg<https://www.xn--keittikauppa24-0pb.fi/tuote/westmark-mantelimylly/> |