Suklaakeksit

|  |
| --- |
| Noin 24 kappaletta  |
| 100 g  | Huoneenlämpöistä voita |
| 2 dl | Fariinisokeria  |
| ½ dl  | Sokeria  |
| ½ tl | Vaniljasokeria |
| 1 | Muna |
| 1 ½ dl  | Vehnäjauhoja |
| 3 dl  | Kaurahiutaleita  |
| 1 tl  | Leivinjauhetta |
| ½ tl  | Suolaa  |
| 150 g  | Tummaa, leivontaan sopivaa suklaata |
| MAISTUVIA MAKUMUUNNOKSIA **APPELSIINI JA SUKLAA:** lisää perustaikinan joukkoon kahden appelsiini raastettu kuori.**SUOLAPÄHKINÄT JA SUKLAA:** Käytä perustaikinaan vain noin 125 g tummaa suklaata ja lisää joukkoon 1 dl rouhittuja suolapähkinöitä.  |
| 1. Kuumenna uuni +175°C asteeseen. Sekoita voi, fariinisokeri, sokeri ja vaniljasokeri keskenään.
2. Lisää joukkoon muna voimakkaasti vatkaten.
3. Sekoita keskenään vehnäjauhot, kaurahiutaleet, leivinjauhe ja suola. Lisää seos taikinaan.
4. Rouhi suklaa karkeiksi palasiksi ja sekoita taikinan joukkoon.
5. Pyörittele taikinasta 24 palloa ja taputtele ne tasaisiksi leivinpaperilla päällystetylle uunipellille.
6. Paista keksejä uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä ennen tarjoilua.
 |