Piparminttukeksit

noin 45 kappaletta

* 150 g margariinia
* 2 dl sokeria
* 3 1/2  dl vehnäjauhoja
* 1/2 tl leivinjauhetta
* 1 1/2 dl piparmintunmakuisia suklaarakeita (Marianne Crush)

Vaahdota margariini ja sokeri. Sekoita kuivat aineet ja suklaarakeet vaahtoon. Muotoile taikinasta tanko ja kääri e kelmuun. Anna vetäytyä kylmässä hetki. Viipaloi tanko veitsellä. Nosta pikkuleivöt leivinpaperoidulle uunipellille. Paista + 200-asteisessa uunin keskitasolla noin 12 minuuttia. Anna keksien jäähtyä.