

Kaurakeksit

Helpot ja nopeat kaurakeksit sopivat niin arkeen kuin juhlaan. Näihin rapeisiin kekseihin tarvitset vain neljä raaka-ainetta.

about 30 - 35 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Keksitaikina:

3,5 dl kaurahiutaleita (125g)
1,5 dl sokeria (125 g)
0,25 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
125 g voita

1 Keksitaikina:

Sekoita kaurahiutaleet, sokeri ja leivinjauhe keskenään. Lisää voi ja nypi taikinaan. Anna taikinan levätä jääkaapissa vähintään 2 tuntia.

- 2 **Kuumenna uuni 180°C asteeseen.** Rullaa taikina rullaksi ja jaa noin 30 osaan. Pyörittele palat palloiksi ja laita leivinpaperin päälle. Jätä kekseihin väliin hyvin tilaa, jotta kekset eivät tartu toisiinsa levitessään. **Paista keksejä 6-8 minuuttia.** Jäähdytä kekset ja säilytä keksipurkissa.