

Mansikka-minttukeksit

Nämä helpot ja herkulliset keksit raikastuvat ihanasti tuoreilla mansikoilla ja mintunlehdillä.

noin 36 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Keksitaikina:

- 80 g pehmeää voita
- 1,5 dl tomusokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 rkl appelsiinin raastettua kuorta
- 1 hyppysellinen suolaa
- 1 kpl kananmunaa
- 3,5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

- 100 g mansikoita pieniksi kuutioiksi leikattuina
- 30 g tuoretta minttua silputtuna
- tomusokeria koristeluun

- 1 Sekoita voi, tomusokeri, vaniljasokeri, Appelsiinien kuoriraaste ja suola sähkövatkaimen taikinakoukuilla. Lisää joukkoon muna ja sekoita. Sekoita vehnä jauho ja leivin jauhe keskenään ja siihtaa siivilän läpi taikinahan joukkoon kahdessa erässä puuhaarukalla käännellen.
- 2 Lisää taikinahan joukkoon kuutioitu mansikka ja silputtu minttu. Nostele taikinasta lusikan avulla palloja kolmelle uunipellille leivinpaperin päälle. Jätä hieman tilaa keksien väleihin ja litistä keksejä hieman. **Paista uunin keskitasolla 180°C asteessa noin 20 minuuttia.** Toista sama kahdelle pellilliselle. Anna keksien jäähtyä ja koristele tomusokerilla.