

Fehércsokoládés csokis keksz

Az otthoni sütés egyik legkedvesebb klasszikusa: egyszerre játékosan édes és ellenállhatatlanul omlós.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 10 perc

Adag: 30

Desszert

HOZZÁVALÓK

125 g vaj
175 g cukor
1 tojás
265 g liszt
15 g holland kakaó
1 tk. szóda b ikarbóna
1 tk. sütőpor
150 g fehércsokoládé

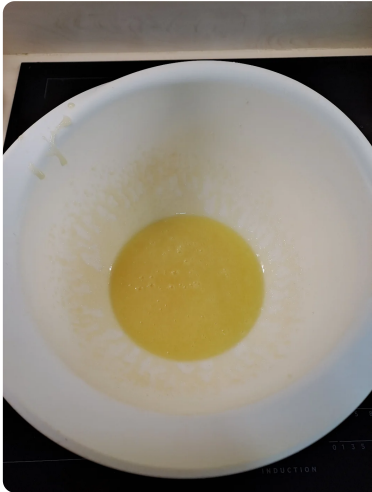
ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.04.20

1.

Az olvasztott vajat a cukorral összekeverjük.



2.

Egy spatulával hozzákeverjük a tojást.



3.

Hozzákeverjük a szóda-bikarbónát, sütőport, kakaót és a lisztet.



4.

A felkockázott fehér csokoládét beleforgatjuk a masszánkba.



5.

Kis gombócokat gyúrunk egy sütőpapírral bélelt tepsire.



6.

180 fokon, 10-11 perc alatt készre sütjük.

