

VIRÁGOS KEKSZ

A virágok nem csak szépek, hanem finomak is! A virágok fogyasztása már történelmi idők óta közkedvelt. Színesebbé teszik ételünket, felhasználhatjuk salátákra, levesekbe, desszertekbe dekorációként.



Hozzávalók

350 g liszt

200 g vaj

100 g porcukor

1 tojás

csipetnyi só

2-3 tsz vaníliás cukor

2-3 csepp rózsaszínű esszencia

százszorszép (más ehető virágok is használhatók, mint árvácska, rózsaszínű, bodza, levendula, rozsmaring)

Sütés hőfoka

180 C

Elkészítési mód

1. A virágokat leöblítjük és a vizet konyhapapírral felitatjuk róluk.
2. A tészta hozzávalóit összegyúrjuk.
3. Legalább 30 percre tegyük hűtőszekrénybe.
4. A tésztát kinyújtjuk, könnyebben megy, ha sütőpapírt terítünk rá.
5. Kiszúróval vagy pohárral kivágjuk.
6. A karikák közepébe belenyomunk egy-egy virágot. Ha nem tapadna jól, kicsit megvizezzük a tészta tetejét.
7. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk.
8. Előmelegített sütőbe kb. 10 -15 percig sütjük. Vigyázzunk, hogy ne barnuljanak meg.