

Citromos bazsalikomos keksz

240 g liszt (vagy 120 gramm zabpehely liszt + 120 gramm hajdina liszt)

1 bio citrom reszelt héja

1 bio citrom kicsavart leve

12-16 db, 20-25 g bazsalikom levélke apróra vágva

20 g vaníliás cukor

60 g olaj

50 gramm fruktóz vagy egyéb édesítő

1 teáskanál sütőpor

1 teáskanál tápióka keményítő

1 teáskanál lenmagliszt

Összeállításhoz: kb. 0,5 dl víz

Egy tálban a hozzávalókat összegyűrjük; a kéztől könnyen elválló jól gyúrható tésztát kapunk.

Fóliával letakarva 15 percet pihentetjük. Lisztezett deszkán sodrófával 5 mm vastagra kinyújtjuk. Pogácsa szaggatóval kivágjuk a korongokat. sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Hőlégkeveréssel 160 fokon 15 perc alatt készre sütjük. Ha kivettük a sütőből, akkor egyből megszórjuk vaníliás cukorral.