

# VALKOSUK- LAA-MACADAMI- AKEKSIT



Kokonaisaika: 150 Minuuttia

Annosmäärät: 20-25 Annosmäärät

## Ainekset

### Ainekset

**300 g** vehnäjäuhoja (tyyppi 405)

**1 tl** leivinjauhetta

**0,5 tl** ruokasoodaa

**1 ripaus** suolaa

**150 g** fariinisokeria

**100 g** sokeria

**150 g** voita

**2 tl** Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

**1 pala** kananmunaa

**1 pala** kananmunan valkuainen

**170 g** valkosuklaata pilkottuna

**150 g** suolattuja macadamiapähkinöitä pilkottuna

## Valmistelu

1. Yhdistä pienessä kulhossa jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja suola.
2. Laita voi, fariinisokeri ja sokeri suureen kulhoon tai yleiskoneeseen ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää muna, munankeltuainen ja vaniljatahna ja vatkaa tasaiseksi.
3. Lisää jauhoseos ja vatkaa kevyesti sekaisin. Kääntelee joukkoon pilkotut valkosuklaat ja macadamiapähkinät. Anna taikinan levätä 2–24 tuntia.
4. Laita uuni lämpenemään 180 asteeseen.
5. Ota taikinasta kahden ruokalusikallisen kokoisia paloja, pyöritä palloiksi ja litistä hiukan käsien välissä. Aseta keksit kahdelle leivinpaperilla vuoratulle uunipellille parin sentin päähän toisistaan (leviävät uunissa).
6. Paista 12–14 minuuttia, kunnes reunat ovat kullanuskeita mutta keskiosa on vielä pehmeä. Varo paistamasta liian pitkään. Anna keksien jäähtyä täysin ennen kuin otat ne pois uunipelliltä.