

Aprikoosicantuccini



🕒 15 min. 🍪 40 kcal 🥄 SteviaSweet Crystal

Valtismus

Laita uuni lämpenemään 150 °C.

Sekoita kuivat aineet keskenään. Pilko aprikoosit pieniksi paloiksi. Sekoita mantelit ja aprikoosinpalat jauhojen joukkoon. Lisää munat ja sekoita tasaiseksi.

Jaa taikina puoliksi ja pyörittele leivinpaperin päällä kahdeksi tangoksi (25x5 cm). Paista tankoja uunin keskitasolla noin 35-40 minuuttia. Nosta uunista ja anna levyjen hieman jäähtyä. Leikkaa vinoittain 0,5 cm viipaleiksi. Nosta keksit pellille leikkauspinta ylöspäin ja paista vielä 15 minuuttia niin, että ne saavat väriä.

Laske uunin lämpötila 50 asteeseen ja anna keksien kuivua tunnin ajan. Jätä uunin luukku hiukan raolleen, jotta kosteus pääsee ulos.

Ainekset 40 annosta

3 dl	vehnä jauhoja
1 tl	leivinjauhetta
3/4 dl	SteviaSweet Crystal
100 g	kuivattuja aprikooseja
100 g	manteleita
2	kananmunaa

Ravintoarvot per annos

40	kcal
167	kJ
1.5	g Proteiinia
5	g Hiilihydraatit
1.5	g Rasvaa