

Karpalokeksit



30 min. 105 kcal SteviaSweet Crystal

Valmistus

Laita uuni kuumenemaan 175 °C.

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja makeutusaine kuohkeaksi. Lisää joukkoon kanamuna. Sekoita kuivat aineet ja mausteet keskenään ja lisää ne taikinaan. Lisää karpalot ja sekoita massa tasaiseksi.

Jaa taikina kahdeksi tangoksi. Leikkaa molemmat tangot 16 osaan. Pyöritä palat palloiksi. Kasta pallot kaurahiutaleisiin ja paina litteiksi leivinpaperille. Jätä leviämisvaraa. Paista 175 asteessa noin 12 -15 minuuttia, kunnes keksit ovat vaaleanruskeita.

Ainekset 30 kappaletta

200 g	pehmeää voita
1 1/2 dl	SteviaSweet Crystal
1	kanamuna
4 dl	täysjyvävehnäjauhoja
3 dl	kaurahiutaleita
1 tl	kardemummaa
1 tl	kanelia
1 tl	inkivääriä
1 tl	leivinjauhetta
1 dl	pakastettuja karpaloita
1 dl	kaurahiutaleita koristeluun

Ravintoarvot per annos

105	kcal
441	kJ
2.5	g Proteiinia
9.5	g Hiilihydraatit
6.5	g Rasvaa