



a
minőség
íze

Farmhouse cheddar sajtos keksz

Farmhouse cheddar sajtos keksz

28-30 személyre

Hozzávalók

300 g érett Irish farmhouse cheddar sajt
finomra reszelve

200 g finomliszt

½ teáskanál cayenne bors

Só és frissen őrölt fekete bors

200 g vaj felkockázva

2 db szabadtartásból származó tojás
sárgája

Elkészítés

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra
(gázsütő 5-ös fokozat).

Enyhén kenjünk ki 2-3 tepsit vajjal,
és helyezzünk bele tapadásmentes
sütőpapírt.

Keverjük össze a reszelt sajtot, a
lisztet, a cayenne borsot, ½
teáskanál sót és egy csipet fekete
borsot egy nagy keverőtálban.

Adjuk hozzá a vajat és dörzsöljük
össze, hogy a keverék úgy nézzen
ki, mint a finom zsemlemorzsa.
Keverjük hozzá a tojássárgáját egy
konyhakéssel, hogy a keverék
összeálljon egy golyóvá.

Tegyük ki egy munkalapra és
gyúrjuk rövid ideig, hogy sima
állagú legyen. Nyújtsuk ki enyhén
lisztezett felületen 5 mm
vastagságúra.

Lóhere alakú kiszűrőformával
szúrjuk ki a kekszeket és helyezzük
el egymástól egy kis távolságra az
előkészített tepsire. Gyúrjuk újra
és nyújtsuk ki a maradékot, hogy
több kekszet tudjunk készíteni.

Hűtsük legalább 30 percig. Süssük
körülbelül 10 percig, hogy a széle
szép aranybarna legyen. Vegyük ki
és hagyjuk kihűlni a tepsiben.
Kihűlés után tároljuk légmentesen
lezárható dobozban.