

Kókuszos keksz

Hozzávalók:

- 10 dkg margarin
- 15 dkg liszt
- 1 db tojás
- 5 dkg kókuszreszelék
- 5 dkg porcukor
- 1/2 citrom reszelt héja
- 1 evőkanál víz



Elkészítés:

A lisztet a kókuszreszeléssel összekeverjük és belemorzsoljuk a margarint. Hozzáadjuk a citromhéjat és a porcukrot, majd a vizet, és végül összegyúrjuk a tojássárgájával. A tésztát fóliába csomagoljuk, és 1-2 órára a hűtőszekrénybe tesszük. 3-4 mm vastagra kinyújtjuk, körformával kiszúrjuk, és sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 10-15 percig sütjük.