KIKKOMAN

Suklaahippukeksit cashewpähkinöillä

kokonaisaika **30 min** **20 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
630 kJ / **152 kcal**

Rasva: **7 g** Proteiini: **2 g**
Hiilihydraatit: **19,8 g**

AINEKSET

30 annosta

280 g	vehnäjauhoja
2 tl	maissitärkkelystä
0,5 tl	ruokasoodaa
170 g	pehmeää voita
200 g	fariinisokeria
100 g	sokeria
2 tl	vaniljatahnaa
4 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1	kananmuna
150 g	suklaapaloja tai -hippuja
50 g	pilkottuja cashewpähkinöitä

VALMISTUS

Vaihe 1

280 g vehnäjauhoja - **2 tl** maissitärkkelystä - **0,5 tl** ruokasoodaa - **170 g** pehmeää voita - **200 g** fariinisokeria - **100 g** sokeria - **2 tl** vaniljatahnaa - **4 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1** kananmuna
Lämmitä uuni 180 asteeseen ja vuoraa kaksi uunipeltiä leivinpaperilla. Sekoita jauhot, maissitärkkelys sekä ruokasooda. Vatkaa kulhossa voita, sokeria ja fariinisokeria 2–3 minuuttia. Sekoita joukkoon vaniljatahna, Kikkomanin soijakastike sekä kananmuna.

Vaihe 2

100 g suklaapaloja tai -hippuja - **50 g** pilkottuja cashewpähkinöitä
Lisää jauhoseos taikinaan ja sekoita. Sekoita joukkoon suklaa ja cashewpähkinät. Nostele taikina jäätelökauhan tai kahden lusikan avulla ja nokareiksi pellille. Jätä keksien väliin reilusti tilaa. Paista n. 10 minuuttia.

Vaihe 3

50 g suklaapaloja tai -hippuja
Kun keksit ovat vielä kuumia, painele niiden pintaan loput suklaahipuista. Jätä jäähtymään ritilälle.