

Ízelítő

Mókuslekvár

konyhájából



Kedves Egyesületi Tagok, Túbarátnők, meghívott Részrtvevők!

Engedjétek meg, hogy pár mondatban bemutatkozzak. Kocsis Hajnalka vagyok, 40 éve sütök-főzök, 10 éve blogolok. Weboldalamon csak általam kipróbált recepteket találtok, mindenhol részletes leírással és fázisfotóval. Többször nekifutottam a varrásnak is, de a konyhában jobban megállok a helyem. Azért a saját magam öröme néha előveszem a varrógépet. Varrtam már terítőt, táskát, neszeszert, késtartót és kötényt is! ☺ De térjünk inkább vissza a finomságokhoz!

Ha kedvet kaptatok a receptek között böngészni, weboldalamat itt találjátok:

<https://www.mokuslekvár.hu/recept/>

Vagy kövessétek Facebook profilomat, ahol konyhai praktikákat, receptötleteket is megosztok: <https://www.facebook.com/mokuslekvár/>

Fogadjátok szeretettel 3 közkedvelt keksz receptemet!

Csokis keksz:

Igazán csokis, puha keksz, család és barátok kedvence!

Hozzávalók:

- 100 g vaj
- 100-150 g nádcukor (ízlés szerint)
- 200 g búza finomliszt
- 1 késhegynyi sütőpor
- 1 késhegynyi szóda
- 1 csipet só
- 2 evőkanál ét kakaópor
- 1 db egész tojás
- 3-4 evőkanál tej
- 100 g csokoládé
- 1 evőkanál rum (elhagyható)



Elkészítés:

1. Vajat megolvasztjuk, a cukrot beletesszük, gépi mixerrel elkeverjük.
2. A liszthez hozzáadjuk a sütőport, szódabikarbónát, csipet sót, beleszítáljuk a kakaóport és elkeverjük.
3. A lisztes keveréket hozzáadjuk a vajas-cukros masszához, hozzáadunk egy egész tojást és elkeverjük. Ha túl kemény a tészta 3-4 evőkanál tejjel lazíthatjuk, majd alaposan elkeverjük. Sűrű, de fakanállal keverhető masszát kell, hogy kapjunk. (A tej szükséges mennyisége lisztfüggő.)
4. Végül beleszórjuk a kis kockára vágott csokoládét, amivel szintén elkeverjük.
5. Két evőkanál segítségével a masszából kis halmokat teszünk a papírral fedett tepsire. (Nagyságtól függően 20-24 db lesz ebből a mennyiségből.)
6. 170 fokon, 12-15 perc alatt megsülnek.
7. Tepsin hagyjuk kihűlni, majd légmentesen záródó dobozban tároljuk.

Kókuszos keksz:

A kókusz szerelmeseinek kötelező elkészíteni, ígérem nem fogtok csalódni!

Hozzávalók:

- 300 g búza finomliszt
- 200 g kókuszreszelék
- 100 g porcukor
- 200 g lágy vaj
- 2 db egész tojás
- 1 kávéskanál sütőpor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só



Elkészítés:

1. A hozzávalókból tésztát gyúrunk. (Én mindent a robotgép üstjébe mértem, K-keverővel megkevertettem a tésztát. Pillanatok alatt készen volt.)
2. Lisztezett felületen két részre osztottam a tésztát. Alaposan kell lisztezni, mert kicsit lágy a tészta, így nem ragad le. Ha van időnk, hűtőben pihentethetjük 1 órát, úgy könnyebb a tésztával dolgozni.
3. Majd lisztezett felületen 0,5 cm vékonyra nyújtjuk a tésztát, ízlés szerint szaggatjuk.
4. Sütőpapírral fedett tepsire tesszük, előmelegített sütőben 180 fokon kb. 10 perc alatt készre sütjük. Nem kell barnára sütni, akkor jó, ha kicsit színesedni kezd a széle.
5. Tepsin hagyjuk kihűlni, majd műanyag vagy fém dobozban tároljuk.

Puha mézeskalács:

Nálunk nem csak karácsonykor készül, próbáljátok ki Ti is bátran!

Hozzávalók:

- 500 g búza finomliszt
- 100 g porcukor
- 3 kávéskanál szódabikarbóna
- 1 kávéskanál őrölt fahéj
- 1 kávéskanál mézeskalács fűszerkeverék
- 250 g méz
- 60 g vaj
- 1 db tojás



Elkészítés:

1. A tészta száraz hozzávalóit (liszt, porcukor, szódabikarbóna, fűszerek) egy tálban összekeverjük.
2. Mézet és a vajat kicsit összemelegítjük, keverjük, míg a vaj el nem olvad. Ehhez adjuk hozzá a lisztes keveréket és a tojást.
3. Fakanállal összedolgozzuk, ha nagyon száraz kis vizet adhatunk hozzá.
4. Egynemű, kicsit lágy tésztát kell kapnunk, amit 1 napig letakarva hűvös helyen állni hagyunk.
5. Lisztezett felületen a tésztát alaposan átgyúrjuk, majd egy adagot enyhén lisztezett deszkán kb. 2 mm vasragra elnyújtjuk és szaggatjuk.
6. Sütőpapírral borított tepsin, alsó felső sütéssel 150 fokon 7-8 perc alatt megsül. Vigyázat, ne süssük sötétbarnára, mert akkor kiszárad! Ahogy hűl a mézeskalács, még szilárdul, szóval ne ijedjünk meg, ha melegen még puha. Tepsin kell hagyni kihűlni, amikor kihűl, akkor szépen leszedhető a sütőpapírról.

ÉS MÉG EGY IGAZÁN JÓ HÍREM VAN A SZÁMOTOKRA! -- K U P O N --

Ha kedvet kaptatok a süteménysütéshez és hiányzik valamilyen különleges sütikiszúrótok (mert ugye abból soha nem elég?!), akkor Nővérekem webshopjában **2025.11.30-ig - 20% kedvezménnyel** meg is vásárolhatjátok azokat. Ne hagyjátok ki ezt az egyszeri lehetőséget! Több, mint 550 féle kiváló minőségű, fém forma közül válogathattok. Itt: <https://www.gasztrokreativ.hu>

Megrendeléskor a 20%-os kupon beváltására a Pénztárban van lehetőség 2025. november 30-ig! **Kuponkód: tbanya20**

Ezt jól kifőztük, igaz?

Puszi, Hajni

Kelt: 2025. November 8. Tatabányai Forgó-Orsók Foltvarró Egyesület Rendezvénye