

## Inkivääriset kvinoa-kaurakeksit

3,5 dl kvinoahiutaleita

1,5 dl kaurahiutaleita

2 dl kaurajauhoja

(voit käyttää myös spelttijauhoja, mutta silloin keksit eivät ole gluteenittomia, ainoastaan fodmap-ruokavalioon sopivia)

1/2 tl leivinjauhetta

1/2 tl ruokasoodaa

2 tl inkivääriä (joko jauhettua tai tahnaa)

100 g vähälaktoosista leivontamargariinia

1,5 dl intiaanisokeria

3/4 dl kylmää vettä

Lämmitä uuni 175 asteeseen.

Yhdistä hiutaleet, jauhot, leivinjauhe ja ruokasooda keskenään, sekoita. Jos käytät jauhettua inkivääriä, sekoita sekin kuiviin aineisiin. Pehmitä margariinia hetki esim. mikrouunissa. Vatkaa margariini ja sokeri kunnolla vaahdoksi esim. sähkövatkaimella. Lisää sitten kuivat aineet sokeri-margariiniseokseen vatkaamalla. Tässä vaiheessa seos on murumainen, joten laita vatkain sivuun ja ota käyttöön käsi. Kaada hiukan kylmää vettä taikinan sekaan ja alusta sitä samalla käsin, kunnes koostumus on kiinteä. Tähän kuuluu yleensä vajaa desi vettä.

Muotoile tämän jälkeen taikinasta märin käsin kiekkoja, ja asettele ne leivinpaperin päälle. Paista 175 asteessa noin 15 minuuttia. Älä anna korventua reunoista. Jäähdytä keksit keittiöpöyhkeen päällä ja säilytä ilmatiiviissä rasiassa.

Lähde: [Vatsan vapaapäivä -blogi](#)