

## Κεκάκια λεμονιού με αρμπαρόριζα

### ΥΛΙΚΑ

<b>500 γρ.</b>	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
<b>20 γρ.</b>	Μπέικιν
<b>400 γρ.</b>	Ζάχαρη
<b>250 γρ.</b>	Μαργαρίνη
<b>4 τμχ.</b>	Αβγά
<b>150 ml.</b>	Γάλα
<b>50 ml.</b>	Χυμό λεμονιού
<b>Λίγο</b>	Βανίλια
<b>Φύλλα</b>	Αρμπαρόριζας ψηλοκομμένα
<b>Ξύσμα από</b>	1 λεμόνι
<b>Για γλάσο:</b>	
<b>50 ml.</b>	Χυμό λεμονιού
<b>120 γρ.</b>	Άχνη ζάχαρη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό πρώτα τη μαργαρίνη μέχρι να αφρατέψει, μετά ρίχνουμε τη ζάχαρη με την βανίλια και συνεχίζουμε το χτύπημα αρκετά ώστε να γίνει ένα αφράτο (λευκό) μείγμα. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά, προσθέτουμε τα ψηλοκομμένα φύλλα αρμπαρόριζας και το ξύσμα λεμονιού και συνεχίζουμε να ρίχνουμε εναλλάξ, λίγο αλεύρι, λίγο γάλα και τέλος το χυμό λεμονιού. Μοιράζουμε το μείγμα μας σε φορμάκια επιλογής μας, τα ψήνουμε στους 180°C για 30-40 λεπτά. Τα βγάζουμε από τα φορμάκια, τα αφήνουμε να κρυσώσουν, φτιάχνουμε το γλάσο, αλείφουμε με πινέλο το επάνω μέρος και τοποθετούμε ένα μικρό φυλλαράκι αρμπαρόριζας για διακόσμηση.

Η αρμπαρόριζα είναι ένα ιδιαίτερο αρωματικό φυτό. Βάζοντάς το στα γλυκά σε συνδυασμό με το λεμόνι προσφέρει μια έντονη φρεσκάδα.

