

# Keks sa čokoladom i orasima



## Priprema:

U odgovarajućoj posudi prosijati brašno. Dodati šećer i vanilin šećer, prosijati prašak za pecivo i sodu bikarbonu i sve promiješati. Zatim dodati jaja, maslac isjeckan na kockice i sjeckane orahe. Sve dobro zamijesiti rukama. U početku će biti teže mijesiti, a nakon par minuta nastaje kompaktna malo ljepljiva smjesa. Tada dodati i čokolade (manji dio čokolade u kapljicama ostavite za kasnije). Mijesiti još malo da se čokolada ravnomjerno rasporedi u tijestu. Smjesu ostaviti u zamrzivač na 20 minuta kako bi lakše formirali keksiće. Za to vrijeme pripremiti veliki pleh od rerne 40x30 cm i obložiti pek papirom. Od smjese formirati kuglice 32 g težine i rasporediti ih u pleh sa obaveznim razmacima između kuglica. Od ove količine dobije se 48 keksića, 2 pleha po 24 komada (4 x 6). Ako želite deblje keksiće ostavite ih ovako u kuglicama, te dodatno po njima rasporedite malo čokoladnih kapljica prije samog pečenja, a ako želite nešto tanje keksiće (kao ove na slikama) dodatno ih malo spljoštite i tada po njima rasporedite čokoladne kapljice. Prije pečenja pleh sa keksićima ostaviti u zamrzivač na 10 minuta.

## Potrebni sastojci:

- 450 g mekog (glatkog) brašna
- 180 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 1 mala kašičica sode bikarbone
- 250 g maslaca (sobne temperature)
- 3 komada jaja (M veličina)
- 250 g sjeckanih oraha
- 100 g čokolade za kuvanje (sjeckana ili čokolada u kapljicama)
- 150 g mliječne čokolade (sjeckana)

Za to vrijeme zagrijati rernu na 180 °C sa ventilacijom. Keks peći u zagrijanoj rerni od 9-10 minuta u zavisnosti od debljine samih keksića. Jako je važno da keks ne izgori i zato pečenje prilagodite vašoj rerni. Pri samom vađenju iz rerne keks će biti još malo mekan sa gornje strane ali hlađenjem će dovoljno očvrnuti.

Ohlađen keks čuvati poklopljen u limenim kutijama za keks.