

Pismo keksići



Potrebni sastojci:

- 250 g maslaca (sobne temperature)
- 170 g šećera u prahu
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse arome Bourbon vanilije
- 2 žumanca (M veličina)
- 230 g mekog (glatkog) brašna
- 150 g oštrog brašna
- 100 g mljevenih oraha
- 5g Dr. Oetker praška za pecivo

Za spajanje keksića:

- Pekmez od jagode
- Šećer u prahu za posipanje keksića

Priprema:

Izmiksati maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, aromom bourbon vanilije i žumancima.

Dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i sitno mljevene orahe. Smjesu umijesiti rukama dok ne dobijete kompaktnu kuglu tijesta.

Podijeliti na 2 jednaka dijela, zamotati u prozirn foliju i ostaviti u frižider 1h.

Nakon isteka tog vremena premijesiti tijesto i na blago pobrašnjenom pek papiru pažljivo razvaljati ravnomjerno tanko (nekoliko mm) tijesto (po potrebi posipati sa sasvim malo brašna). Pomoći noža iskrojiti pravougaonike 5x4 cm. Na svakom drugom pravougaoniku pomoću nožića, viljuške i male modlice u obliku srca formirati oblik „koverte“ (pogledati slike pripreme).

Keks rasporediti u veliki pleh od rerne 42x32 cm obložen pek papirom. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C 9 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, jako je bitno da keks ne izgori i ostane svjetle boje nakon pečenja, a hlađenjem će dovoljno očvrnuti).

Kad su keksići pečeni i ohlađeni, gornje polovine sa srcima prvo posuti šećerom u prahu. Na donje polovine ravnomjerno nanijeti pekmez od jagoda i pažljivo spajati keksiće.

Keksiće čuvati u limenim kutijama za keks.

**Napomena: Sa šećerom možete samljeti i 1 rendanu koricu narandže ili limuna za dodatnu aromu.*