

Puding keksići



Vrijeme pripreme: 1h30min

Potrebni sastojci:

Tamna smjesa:

- 125 g maslaca (sobne temperature)
- 70 g šećera u prahu
- 1 žumanjak
- 170 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker Creative pudding okus menta - čokolada

Svijetla smjesa:

- 125 g maslaca (sobne temperature)
- 70 g šećera u prahu
- 1 žumanjak
- 170 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker Original Puding okus vanilija

Priprema:

Za tamnu smjesu izmiksati maslac sobne temperature sa šećerom u prahu i žumanjkom. Zatim dodati prosijano brašno i Dr. Oetker Creative Puding - menta-čokolada. Umijesiti rukom ujednačeno tijesto i umotati u prozirnu foliju. Ostaviti u frižider da odmara oko 1-2h.

Za svijetlu smjesu izmiksati maslac sobne temperature sa šećerom u prahu i žumanjkom. Zatim dodati prosijano brašno i Dr. Oetker Original pudding - vanilija. Umijesiti rukom ujednačeno tijesto i umotati u prozirnu foliju. Ostaviti u frižider da odmara oko 1-2h.

Nakon isteka tog vremena premijesiti svako od tijesta. Između 2 pek papira (donji papir blago posuti brašnom) razvaljati prvo svijetlo tijesto na debljinu nekoliko mm. Zatim na isti način razvaljati i tamni dio tijesta.

Formirati željene oblike keksića pomoću kalupića i naizmjenično pomoću manjih kalupića iskrojiti unutar svakog keksića željeni oblik, a zatim u taj otvor ubaciti isti oblik iskrojen od smjese druge boje.

Keks pažljivo rasporediti u veliki pleh od rerne 42x32 cm obložen pek papirom. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C 10-ak 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).

Keksiće čuvati u staklenim ili limenim kutijama za keks.

Napomena: Prilikom izrade keksića bilo bi dobro da radite u prostoriji u kojoj nije previsoka temperatura kako se tijesto ne bi brzo zagrijavalo i kako bi mogli lakše formirati željene oblike keksića.