

prhki keksici



Pogledaj ovdje kako će i tvoji prhki keksi zablistati! I da, svi ali baš svi će ih jesti i tražiti te recept. Čak i oni koji vole kremaste kolace kao npr. JA . Ali ipak ne mogu reći ne prhkom keksicu koji se raspadne u ustima!

Ajmo mi na ispravak grešaka ☐

i osnovno šećer u prahu, tekstura im je bolja, lakše se umijesi u brašno! I bolje drži oblik

2. Ne moraš stavljati cijeli prašak, samo će ti se “ražabit” po cijelom protvanu I neće držati oblik

3. Nakon miješanja pol ure u frizider, čak i kada valjas tijesto ako ti je u kući prevruće uzmi pauze za hlađenje. I da iako nisam stavila kao grešku vjerujem da znaš da maslac mora biti iz frizidera

moraju biti tanki kao za paštu, malko deblji, da oni se dignu računaj na to, ali ako su pretanko izvaljani neće biti prhki

5. Peces ih predugo, na 180 stupnjeva keksi su gotovi za 5 minuta prva tura, drugoj turi već treba kraće, znači nema odlazaka iz kuhinje ☐

Nadam se da sam ti pomogla i da ćeš isprobati recept za ove moje keksice dat ću ti još bonus trik! Ne koristi vanilin secere radije arome, ako već koristiš vanilin šećer radije ga otopi u žlici vode koja ti ponekad treba u izradi prhkog tijesta jer kako god točne mjere ti imaš, brašno je brašno, nikad nije isto!

1 i pol šalica brašna

150g maslaca

50g šećera u prahu

Pola pzp

Prstohvat soli

1 jaje

Ekstrakt vanilije

#keksici#prhkikeksici#prhkotijesto#nutella#prhkikeksi#tijesto#brzikolač#brzirecept#jednostavanrecept#jednostavnirecept