

prhki keksici



Pogledaj ovdje kako ce i tvoji prhki keksi zablistati! I da, svi ali bas svi ce ih jesti i traziti te recept. Cak i oni koji vole kremaste kolace kao npr. JA . Ali ipak ne mogu reci ne prhkom keksicu koji se raspadne u ustima!

Ajmo mi na ispravak grešaka ☺

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

2. Ne moraš stavljati cijeli prašak, samo ce 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 prevruce uzmi pauze za hlađenje. I da iako nisam stavila kao grešku vjerujem da znaš da maslac mora biti iz frizidera

moraju bit 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 će 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 tocne 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