

# prhki keksi



Ako ne volis suhe kekse dodaj ovo u tijesto. Jedan trik za sve početnike i sve one koji ne vole suhe kekse jer su suhi, ovi nisu. Iznimno su mekani i moraš ih probati!

Moji su sa aromom narance i cokoladom, dobra kombinacija.

Ostavljam ti recept da ga isprobas prije blagdana, garantiram ti da ćeš ih uvrstiti u svoje božićne kolače!

300g brašna

100g šećera u prahu

3 pune žlice maka

Aroma vanilije ili narance

150g maslaca

Pola praska za pecivo

Prstohvat soli

1 jaje

1 zlica hladne vode ako bude potrebno

Promijesaj suhe sastojke, najbolje je da ih prosijes. Onda dodaj mak I maslac. Maslac utrljaj u tijesto, mora biti hladan. Dodaj jaje i zamijesi. Ako vidiš da se ne spaja da mu malo fali onda dodaj žlicu vode. Tijesto ostavi 15-20 minuta u frizideru. Zatim ga razvaljaj na pobrasnjeloj podlozi. Vadi kalupom cvijetice ili koji god oblik. Peci na 220 ovisi o pećnici koliko al moji su bili gotovi za 7 minuta.

Nemoj zaboraviti ako radiš linzere da polovici tih cvijetova napraviš rupicu u sredini. Mazala sam rastopljenu cokoladu sa maslacem I mlijekom između, mada možeš sa čim hoćeš i kako ti voliš.

Nevjerojatno su mekani i preporučujem da ih napraviš. Čak i oni koji ne vole suhe kekse uzmu linzer više jer ovo je sve samo ne suhi keks.

Probaj pa mi javi kako ti se sviđa.

Volis li više sa pekmezom ili čokoladom?

#mak#prhkotijesto#prhkikolaci#prhkikeksici#linzer#brzikeksi#trikovizakuhinju#recept#jednostavnirecepti