

suhi kolači



Najbolji prhki keksi se nalaze na mom instagram profilu ☐

Treba se malo i pohvaliti, zašto ne. Danas ću malo odmoriti od pečenja keksa pa radim raffaello tortu kojoj se jako veselim. Piši mi u komentar svoj najdraži sitni kolačić kojeg voliš naći na blagdanskoj tacni sa kolačima? Meni je lambada i rum kuglica, ma da je dobra i mađarica i linzer. Obožavam i rum daj koga ja lažem ☐☐ Ne mogu odabrati najdraži jer ih jedem sve. Al sam jedem kolače i premijestim se na odojak i francusku i zaokruzim sa još kojim kolačem. Onda se svi oko mene križaju, osim smo se našli da radimo istu istu stvar.

Evo ti receptić...

300g brašna

100g šećera u prahu

3 žlice kakaa za tamni dio

Aroma po želji

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 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. Pola odvoji stavi u frizider, u drugu polovicu umijesi ostavi 15-20 minuta u frizideru. Zatim ga razvaljaj na pobrasnjeloj podlozi. Vadi kalupom

cvijetice ili koji god oblik i stavljaš u rupe od vadenja oblika na drugom tijestu. Peci na 220 ovisi o pećnici koliko al moji su bili gotovi za 7 minuta.

Mazala sam rastopljenu cokoladu sa maslacem I mlijekom između, mada možeš sa čim hoćeš i kako ti voliš. Stavila više da curi sa strane da mogu rub uvaljati u kokos. Nevjerojatno su mekani i preporučujem da ih napraviš.

Probaj pa mi javi kako ti se sviđa.

#prhкотijesto

#prhkikeksici#prhkikolaci#mramorni#suhikolaci#blagdanskikolaci#cookies#marbledcookies#baking