

# keksi koji svima uspiju



@sanja\_kuha/video/7309795149989580065

Ovo je recept baš za one kojima keksi ne uspiju nikada. Ako je i tebi dosta tvrdih prhkih keksa probaj ove i zahvali mi poslije. Mekani su i socni I sigurna sam da ces ih obozavati. 2 načina pripreme vidiš u videu a ovdje ti pišem što ti sve treba za ove super prhke kekse.

Reci mi jesi li veći ljubitelj kakaa ili cimeta?

Recept za 3 velika protvana možeš ga smanjiti jednostavnom matematikom

300g brašna  
100g šećera u prahu  
150g maslaca  
Pola pzp  
2 jaja  
1 žlica vode

Nadjev kakao  
30g maslaca  
4 žlice kristal šećera  
2 žlice kakaa

Ili ...

Cimet nadjev  
2 zlicice cimeta  
4 žlice kristal šećera  
30g maslaca

Nakon što zamijesis tijesto mora biti 10 minuta u frizideru. Zatim razvaljas, mazes i motaš malene valjke koje ostavis 10 minuta u frizideru. Rezes ih kaziprst debele i ostavi im mjesta u protvanu jer će se lijepo rastegnuti

Peci na 200 5-7 minuta

**#prhkikolaci #prhkotijesto #sanjakuha**