

4 vrste keksa 1 smjesa



☐Sastojci

400g brašna

100g šećera u prahu

150g maslaca

Pola praska za pecivo

Prstohvat soli

2 jaja

1-2 zlice hladne vode

Aroma po želji

☐**Dodaci** : 1 puna žlica maka, 1 puna žlica kokosa, 1 puna žlica kakaa, 1 žlica brašna

☐Priprema

Prosij suhe sastojke obavezno jer imaju grudice koje ti mogu sve pokvariti.

Dodaj hladan maslac narezan na kockice. Zatim jaja, zamijesi i procijeni treba li ti žlica ili 2 vode.

Tijesto podijeli na 4 dijela. U svaki dio dodaj jedan od dodataka. Kao i arome koje im želiš dodati.

Tijesto ohladi, valjaj i vadi oblike.

Moj savjet za prhke kekse je da ohladiš kekse prije pečenja. Dok jednu turu čekaš druga tura neka te čeka u frizideru, nikako na sobnoj temperaturi. Zadržat će oblik i bit će odlični.

Ja ih pecem na 220 oko 5-6 minuta. Od gore su bijeli dolje imaju boju. Prohladim i onda filam ono što sam predodredila za filanje.

Od ove smjese sam dobila 150 keksica, s tim da imam i linzere. A čuj što manji kalup to ćeš ih imat vise. Al okvirno ovo je jedna velika mjera baš za blagdane