

## Dolcela u mojoj kuhinji: Keksi sa borovnicama

Posjet moje drage kolegice iz beauty bloggerskog svijeta [Beauty & Sweets](#) bio je odlična izlika da opet napravim nešto slatko :) lako smo si obećali da pazimo malo na prehranu nekako nam nejde kad smo okruženi foodijima cijelo vrijeme :)

Kao što sam već par puta spomenula borovnice su apsolutno moje voće broj 1 pa sam ih spojila sa [Dolcelinim novitetom Cimet šećerom](#) i riješili smo ih čim je netko rekao "keksi" :)

Osim fotografija snimila sam i video u kojem možete vidjeti cijeli postupak :) Pretplatite se na [YouTube kanalu bloga na ovom linku](#) :)



Za desetak povezanih keksića:

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

100 g še?era  
250 g brašna  
malo soli  
1 [Dolcela cimet še?er](#)  
pola vre?ice [Dolcela praška za pecivo](#)  
115 g smrznutog maslaca  
prah bourbon vanilije ili [Dolcela Bourbon vanilija še?er](#)  
1 jaje  
120 ml [Dolcela Šlag5+](#)  
100 g borovnica

Za preljev:

sok polovice limuna  
50 g še?era u prahu  
50 ml [Dolcela Šlag5+](#)

Spojiti sve suhe sastojke te im dodati smrznuti maslac koji ste narezali na male kockice. Rukama povezati smjesu dok ne postane konzistencije sli?ne pijesku. Jaje, šlag i vaniliju pomiješati i dodati suhim sastojcima. Špatulom lagano povezati sastojke te im dodati borovnice. Budite oprezni i nemojte previše miješati da se borovnice ne slome.

Smjesa ?e biti mokra i možda ne?e podsje?ati na kekse ali u tom trenutku prebacite smjesu na pobrašnjenu površinu i oblikujte u pravokutnik. Režite na trokute i prebacite na pleh za pe?enje.

Pe?i na 200 stupnjeva cca 30 minuta.

Za preljev pomiješati sok polovice limuna, še?er u prahu i šlag. Prelijati preko toplih keksi i odmah poslužiti :)

Keksi su odlični i nakon par dana, samo je bitno da budu u zatvorenoj kutiji :)

U videu možete pogledati cijeli postupak :)

