

1 tijesto - 3 vrste keksi?a?!

Da, dobro ste pro?itali ovaj naslov :) Vec dugo zelim napraviti neki recept za sve one koji nemaju vremena za Bo?i?, mo?da rade u gastronomiji ili hotelijerstvu ili pak u du?anima te nemaju puno vremena za pe?enje kola?a. Provela sam par sati u svijetu interneta i isprobala nekoliko recepata te tako dobila jedan osnovni recept od kojeg mo?ete dobiti ne samo 3, ve? koliko god ?elite keksi?a.

Kad ovo fleksibilno tijesto napravite podijelite na par komada u umijeste sve ono što vam najviše paše - da li to bila ?okolada, orašasti plodovi ili kandirano vo?e - izbor je na vama!

U videu mo?ete vidjeti kakve sam ja nekonvencionalne kombinacije napravila ja, a recept prona?ite ispod. Potrošiti ih mo?ete kako ?elite, ja sam svoje odnesla na posao pa malo sestri i ostatak smo pojeli mi.



Kao što mo?ete vidjeti na slici, to su sve sastojci koje imate doma + ja sam dodala [pastu od vanilije](#). Ako nemate pastu od vanilije mo?ete dodati jedan vanilin še?er ili dva ?epa ekstrakta vanilije.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Uzela sam glatko brašno, te maslac i jaja sobne temperature. Bitno je da je maslac sobne temperature da se svi sastojci lijepo povežu, a kad je tijesto gotovo mora odležati ca. pola sata u zamrzivaču te je odmah spremno za daljnu upotrebu. U tom koraku možete tijesto do mjesec dana ostaviti u zamrzivaču te upotrijebiti kad vam treba ili kad vam se jedu keksi?i - opet, izbor je na vama!

S oblikom sam isto eksperimentirala, kao što možete vidjeti izrezivala sam oblike kalupima, oblikovala ih u okrugle keksi?e ili pak u štapi?e. Što vam najviše paše :)

Da previše ne lupetam, ajmo na recept!



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





U suradnji sa [SIMPA - Štima SVIMA](#).