

Dolcela u mojoj kuhinji: Limun keksi?i sa Lino Džemom od jagode

Kad sam na Varaždinskom placu ugledala doma?e, organske i nešpricane limune znala sam da ih moram iskoristiti barem u jednom receptu. A pošto je Boži? blizu i dosta vas radi keksi?e evo jedan recept koji spada u meni najdraže :)

Tu dolazi i novi Lino džemovi, gdje sam u [prošlom postu iskoristila marelicu](#) te je sad na red došla jagoda. Zato jer su limun i jagoda zaljubljeni par :)



Lemon cookie - Limun keksi?i

Sastojci:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

226 g maslaca

100 g še?era

2 žumanjka

Korica 1 nešpricanog limuna + sok 1 limuna

Prstohvat soli

310 g brašna (ja stavim oštrog)

1 teglica [Lino Džema od jagode](#)



Strawberry jam - Džem od jagode

Zagrijati pe?nicu na 180 stupnjeva. Pripremiti papir za pe?enje.

Miksati maslac i še?er dok se ne spoje tj. dok se še?er ne po?ne topiti.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Dodati žumanjke, koricu limuna, sok limuna i sol. Ponovo izmiksati da se sve spoji. Ukoliko treba povremeno o?istiti rubove zdjele špatulicom da se sve ravnomjerno spoji.

Na manjoj brzini miksera lagano dodavati brašno i miksati ?isto dok se ne spoji te rukama završiti tijesto.

Oblikovati manje kuglice te ih stavljati na pleh za pe?enje koji se obložili papirom za pe?enje. Ostaviti razmak cca 3-4 cm između svakog jer se malo rašire kod pe?enja.

Nabrašnite prst i na svakom keksi?u napravite otisak. Pecite cca 15 minuta, dok rubovi ne pozlatne. Izvaditi iz pe?nice i pustiti da se malo ohlade.



Lemon thumbprint cookies - Limun keksi?i

Kad su gotovi pripremiti preljev. Ja sam uzela 3-4 žlice Lino Džema od jagode i pomiješala ga sa

jednom žlicom limunovog soka i malo limunove korice.

U svaku rupicu sam dodala malo džema i pustila da se ohladi.

Za jelo su spremni odmah, ili ih možete spremiti u zatvorenu kutiju cca tjedan dana.



Lemon thumbprint cookies - Limun keksi?i