

Halloween Vol.1 - Mumificirani keksi

Ove godine odlučila sam vas za Halloween poštiti sa dva-tri posta ovisno o tome koliko žu stižite isto da vas inspiriram da se zabavite sa djecom, boljom polovicom ili sami povodom ovog sve više poznatog Američkog praznika. Prošle godine radila sam [Spider Cake Pops](#), a godinu prije [Halloween duhove](#) :)

Ove godine društvu pauka i duhova pridružuju se scary mumije tj. keksi i to čokoladni :) Ispali su odlično te vam ovim putem donosim tutorial kako napraviti strašne mumije koje su ujedno i fine ;)

P.S. - na kraju posta vas čeka iznenađenje :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Keksi:

200 g brašna

50 g kakaa

prstohvat soli

čajna žličica praška za pecivo

115 g maslaca sobne temperature

150 g šećera

1 jaje

Ukras:

jestive kuglice

bijeli fondan

malo vode i kisti?



Maslac sobne temperature miksati sa še?erom dok se ne spoji pa dodati jaje i miksati. Kad sve bude homogena masa dodati mješavinu suhих sastojaka koje ste prosijali da se bolje spoje. Miksati mikserom koliko možete a ostatak umijesiti rukama i pokriti prozirnоm folijom te pustiti da tako preno?i u hladnjaku das se kože bolje razvaljati.



Kad bude spremno za valjanje malo pobrašnite, razvaljajte te režite kalupom :) Stavljajte nas pek papir na lim za pečenje i vratite u hladnjak na cca 15 minuta.

Pećnicu ugrijte na 180 stupnjeva, i pecite cca 10 -12 minuta dok na rubovima ne budu vrsti a sredina još lagano mekana na dodir. Kad se odlade bit će taman.



Okladite do kraja te pripremite fondan, vodu i kuglice.

Ovo je najlakši dio keksića. ukrašavanje. Na poziciju očiju kistićem dodati malo vode i utisnuti dvije kuglice tj. dva oka. Fondan razvaljati na tanko pa rezati trakice nožem ili rezaćem za pizzu. Svaku traku kistićem lagano premazati vodom pa lijepiti po keksiću. Dolje je tutorial kako sam ja radila, ali trakice zapravo postavljate kako vam dogovara :) Nek si klinci daju oduška i sami naprave svoju unikatnu mumiju :)



Mumija je odmah spremna za konzumaciju, a ukoliko ih radite par dana prije Halloweena stavite ih u kutiju te zatvorite poklopcem da zadrže mekoću i ne stvrdnu se.



Sad kad sam vas naučila kako raditi mumije bilo bi red da vas malo i darujem :) Netko od vas osvojit će ovakav kalup za kekse koji sam ja koristila. Dovoljno je samo da ostavite komentar sa svojom mail adresom ispod ovog posta i odgovorite na pitanje : Da li obilježavate Halloween?

Sheranje, lajkanje i twitanje je opcionalno pa tko voli nek izvoli :)

Igramo se do četvrtka do 12:00 sati nakon toga će Randoom.org odabrati pobjednika :)

Sretno svima i be spooooky ;)

Justcakegirl