

Keksi sa breskvama

Breskve su oduvijek bile meni jako drago voće pa mi je bila zanimljiva kombinacija da ih ubacim u kekse :) Pošto sam imala doma osnovne stvari inspiraciju sam potražila u svijetu interneta i našla na blogu [Bake or Brake](#) kojeg svakako morate pogledati :)

Par osnovnih sastojaka napraviti će prefine kekse koji su brzo gotovi i ne treba im čak ni hladnjača :)



Za cca 20-25 keksi?a:

280 g brašna

prstohvat soli

prstohvat sode

113 g maslaca

150 g še?era

1 jaje

1 žli?ica ekstrakta vanilije

2 manje breskve, nasjeckane na male komadi?e



Zagrijati pe?nicu na 190 stupnjeva.

Spojiti suhe sastojke i promiješati ih.

Miksati maslac i še?er dok se ne povežu i postanu kremasti, dodati jaje i ekstrakt vanilije i nastaviti miješati.

Smanjti brzinu na mikseru i dodati suhe sastojke. Kad se povežu dodati sitno nasjeckane breskve i špatulom ih lagano umiješati da se ne polome.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Raditi kuglice željene veličine i poslagati ih na pleh obložen papirom za pečenje. Peći 11-13 minuta do na dodir nisu čvrsti ali još djeluju krhki. Kad se ohlade bit će taman!

Odlični su za pojesti odmah, ali mogu stajati u zatvorenoj kutiji cca 2-3 dana ali vjerujem da vam neće tako dugo izdržati :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

