

## Krem sir cookies

Svi koj me malo bolje poznaju znaju da sam luda za sirom i sve što ima veze sa tim. To se tako?er može vidjeti i po koli?ini recepta na blogu koji uklju?uju sir :)

Zato kad sam našla ovaj recept, za keksi?e sa sirom, mojoj sre?i nije bilo kraja. Ina?e nisam osoba od keksi?a, više sam za kreme, muffine, torte itd. ali sam se za ove blagdane odlu?ila da prevladavaju kekse :)

Moram re?i da su mi ovo najdraže kekse koje sam probal, niti jedne ?okolade im nisu konkurencija iko sam ju?er radla i [Mudslide Cookiese](#) koje možete na?i na [ovom linku](#).



Za cca 50 keksi?a:

226 g maslaca  
170 g krem sira (abc)  
180 g še?era  
1 žumanjak  
320 g brašna  
1 žli?ica vanilije



Bitno je da je i maslac i sir na sobnoj temperaturi. Mikserom ih miksati dok se ne povežu i postanu "fluffy".

Lagano dodavati še?er i miksati dok se ne poveže tj. dok se ve?ina še?era ne stopi sa sirom i maslacem.

Dodati žumanjak, vaniliju i brašno pa miksati dok ne postane homogena smjesa.

Prebaciti na prozirnu foliju, zamotati dobro i ohladiti u hladnjaku najmanje sat vremena.

Pe?nicu zagrijati na 160 stupnjeva, od tijesta raditi kuglice željene veli?ine i postavljiti na pleh. Ne rastegnu se jako kod pe?enja pa ih možete dosta kod na pleh staviti.

Pe?i to?no 12 minuta, izvadi iz pe?nice, ohladiti i pospremiti u zatvorenu kutiju.



[Recept preuzet sa ovog linka uz par izmjena :\)](#)