

Lješnjak keksi?i

Pošto sam u subotu udomila jedan divan crveni #KitchenAid morala sam ga odmah isprobati.

Za inspiraciju su mi poslužili jedni keksi?i koje sam kupila u njema?koj, sa lješnjacima i bili su mi jaaako fini :) A pošto mi je mama dala kilu naših doma?ih lješnjaka dala sam si zadak da napravim bolje nego što su kupljeni. I uspjelo mi je.

Što se ti?e recepta, možete koristiti bilo koje orašaste plodove - orasi, kikiriki, pitacije itd.

U nastavku recept i divne fotke :)



50 g šečera

100 g maslaca, omekšalog

150 g oštrog brašna

pola štapića vanilije

prstohvat soli

100 g lješnjaka

100 g čokolade

par lješnjaka



U mikser staviti šećer, maslac i sjemenke vanilije. Miksati dok se ne spoje i u tom procesu dodati prstohvat soli. Vrlo je bitno da je maslac sobne temperature jer ukoliko pokušate miksat hladni maslac postoji mogućnost da oštetite metlice miksera.

Mikser staviti na najmanju brzinu i dodavati brašno. Miksati lagano dok ne izgleda kao krušne mrvice, kao na zadnjoj slici gore.

Lješnjake kratko popržiti, nasjeckati na sitnije komade i ubaciti u smjesu. Špatulom promiješati i

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

sipati na lagano pobrašnjenu površinute spojiti u jednu cjelinu tj. kao salamu i zamotati u prozirn u foliju. Staviti u zamrziva? na 30 min.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Nakon pola sata izvaditi iz folije i rezati na ploške širine cca 1 cm i staviti na papir ili kao ja na silikon za pečenje. Peći na 180 stupnjeva, cca 20 minuta dok ne porumene. Izvaditi iz pećnice, te maknuti sa pleha i ostaviti da malo ohlade i oćvrsnu.



Rastopiti čokoladu i svaki keksić umoćiti do pola. Na toplu čokoladu posipati nasjeckane lješnjake i pustiti da se ohladi na papiru za pečenje.

Ćuvati u zatvorenoj kutiji do tjedan dana, ali neće vam tako dugo držati :)

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>

