

Jednostavni i prefini keksi s komadićima čokolade

Volite domaće kekse, ali još niste pronašli onaj pravi recept? Isprobajte ovaj jednostavan recept za ukusne keksiće s komadićima čokolade koji se pripremaju zaista brzo i jednostavno! Prhki i hrskavi, a opet taman chewy! Poigrajte se receptom pa dio čokolade zamijenite orašastim plodovima ili suhim voćem poput brusnica

Sastojci:

- 115 g maslaca sobne temperature
- 110 g šećera
- 1 paketić vanilin šećer
- 1 jaje (L)
- 210 g glatkog brašna
- ½ paketića praška za pecivo
- prstohvat soli
- 1 paket (100 g) RUF čokoladnih kapljica

Priprema: Maslac, šećer i vanilin šećer miksajte 2-3 minute, a zatim dodajte jaje i sol. Sve još kratko izmiksajte pa dodajte brašno i prašak za pecivo. Dalje nastavite smjesu miješati kuhačom, dok se svi sastojci ne sjedine. Na kraju dodajte RUF čokoladne kapljice. Pripremljeno tijesto za kekse spremite u hladnjak na dva sata. Kada se tijesto dovoljno ohladi, rukama oblikujte kuglice željene veličine i slažite ih na lim za pečenje kojeg ste prekrili masnim papirom. Između keksića ostavite dovoljno razmaka jer će kuglice tijesta tijekom pečenja raširiti, odnosno spljoštiti. Od navedene količine dobit ćete 18-20 keksića. Keksiće pecite 10 minuta na temperaturi od 170°C dok ne poprime zlatno smeđu boju. Pečeni keksići će na dodir biti još malo mekani, ali će hlađenjem očvrnuti.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)