

Mirisni cappuccino keksići, uz omiljene tople zimske napitke

Volite li prigrusti nešto slatko uz šalicu čaja ili kave, ovi sočni keksići idealan su izbor

Sastojci:

- 225 g maslaca sobne temperature
- 100 g smeđeg šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 jaje
- 360 g glatkog brašna
- 30 g kakaa u prahu
- prstohvat soli
- 60 g cappuccino praha + 50 ml vruće vode

Priprema:

Cappuccino prah otopite u vreloj vodi i ostavite sa strane da se malo ohladi. Maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom, vanilin šećerom i jajem. Dodajte pripremljeni cappuccino, a zatim brašno, kakao u prahu i sol. Spiralnim nastavcima za miksanje umijesite mekano tijesto. Tijesto ostavite u zdjeli. Samo prekrijte vrh prozirnom folijom i spremite ga u hladnjak na tri sata.

Žličicom uzimajte komadiće ohlađenog tijesta pa oblikujte kuglice veličine manjeg oraha. Svaku kuglicu uvaljajte u šećer u prahu i slažite jednu do druge na Zenker lim za pečenje. Ja sam koristila rastezljivi lim za pečenje kojeg možete prilagoditi veličini svoje pećnice i količini keksića koje pečete! Širina lima je 33 cm dok dužina može varirati od 37 do 52 cm.

Prije nego što keksiće stavite u pećnicu, svaku kuglicu lagano spljoštite vilicom. Keksiće pecite otprilike 8 minuta na temperaturi od 180 °C. Pečeni keksi moraju na dodir biti još malo mekani, a hlađenjem će očvrnuti. Ohlađene kekse posipajte s malo šećera u prahu i poslužite ih uz šalicu svog omiljenog toplog napitka!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)