

Prhki keksi s makom i limunom

Da onaj slatki dio obroka bude još slađi, i od prirodnih sastojaka, pobrinula se poznata autorica zdravih kuharica, Dunja Gulin autorica nove kuharice "Slatki vegan". Iz nje dijelimo recept za prhke kekse s makom i limunom

Sastojci za 24-26 keksa:

- 260 g (2 šalice) brašna T-850
- 150 g ($\frac{3}{4}$ šalice) brezinog ili demerara šećera, samljevenog u prah
- 4-5 žličica maka u zrnu
- $\frac{1}{4}$ žličice praška za pecivo
- nekoliko prstohvata soli
- prstohvat bourbon vanilije u prahu
- korica 1 organskog limuna
- 140 g (1 šalice) nehidrogeniziranog biomargarina
- 1-2 žlice sojinog mlijeka

Priprema: Zagrijte pećnicu na 180 °C. U većoj zdjeli pomiješajte suhe sastojke i koricu limuna pa dodajte komadiće margarina i vilicom razmrvene. Dodajte žlicu mlijeka i sve najprije dobro izmrvene pa rukom povežite tijesto. Ako se raspada kada ga stisnete u dlanu, dodajte još žlicu mlijeka pa kratko izmijesite da dobijete homogenu loptu. Tijesto ne smije biti vlažno, ali se mora lako povezati. Prebacite na radnu površinu te kratko mijesite. Spljoštite, umotajte u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na pola sata ili preko noći.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na debljinu od 3 mm između dvaju papira za pečenje pa oblikujte kekse kalupom u obliku srca (ili nekim drugim kalupom koji vam se sviđa). Višak opet povežite u tijesto i razvaljajte te tako nastavite dok ne potrošite cijelo tijesto. Kekse špatulom pažljivo prebacite na tanju pliticu za pečenje obloženu papirom za pečenje. Pecite 15-ak minuta ili produžite još nekoliko minuta ako keksi već nisu lagano porumenjeli jer dužina pečenja jako ovisi o pećnici. Keksi ne smiju postati smeđi već trebaju ostati svjetlije boje.

Iz kuharice Dunje Gulin, "Slatki vegan"

Fotografiju potpisuje Maja Danica Pečanić