

Keksići od pirovog brašna s bučnim sjemenkama

Mekani i prhki keksići od pirovog brašna i javorovog sirupa odlično se slažu s hrskavim bundevinim sjemenkama! Svakako isprobajte recept, vrlo su ukusni i jednostavni za pripremu!

Sastojci:

- 55 g smeđeg šećera
- 45 g maslaca
- 1 jaje
- 2 žlice [Maple Joe](#) javorovog sirupa
- 140 g pirovog brašna
- prstohvat soli
- malo cimeta
- sjemenke bundeve

Priprema: Maslac sobne temperature izmiksajte sa smeđim šećerom pa dodajte jaje, javorov sirup te malo soli i cimeta. Kratko još sve izmiksajte pa dodajte pirovo brašno. Kuhačom sjedinite sve sastojke. Dobit ćete gustu, glatku smjesu. Smjesu ostavite u zdjeli, poklopite ju i spremite u hladnjak na 2 sata da očvrсне. Ohlađenu smjesu uzimajte po malo sa žličicom, oblikujte kuglice, lagano ih spljoštite i slažite na lim za pečenje prekriven masnim papirom. Od navedene količine dobit ćete 18-20 keksića.

Na svaki keksić lagano utisnite nekoliko koštice bundevinih sjemenski. Po želji možete koristiti i neke druge sjemenke, primjerice suncokretove ili krupno nasjeckane orašaste plodove. 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 hladnjem očvrsnuti.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)