

Blagdanski keksi

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

200 g glatkog brašna
1 žlica kukuruznog škroba
120 g K Plus maslaca
120 g šećera
1/2 žličice ekstrakta vanilije
15 ml soka od cikle
15 ml mlijeka
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte brašno, kukuruzni škrob i sol. Pomiješajte omekšali maslac, šećer i ekstrakt vanilije dok smjesa ne postane svjetlija i pahuljasta. Dodajte suhe sastojke i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu.

Podijelite je na dva dijela i u jedan dodajte sok od cikle, a u drugi mlijeko. Povežite ih špatulom u kompaktno tijesto. Oblikujte kuglice od tijesta veličine 1 žličice i stavite ih u hladnjak na 1 sat da se stisnu.

Zagrijte pećnicu na 180 °C i obložite pleh papirom za pečenje. Svaku kuglicu razvucite u tanki valjak. Položite bijeli i crveni valjak jedan do drugog, pa ih nježno uvijte zajedno. Zatim zakrivite jedan kraj kako biste dobili oblik candy cane štapića.

Stavite kekse na pripremljeni pleh pecite 7-8 minuta. Ostavite ih da se hlade 10 minuta prije nego ih premjestite na rešetku za potpuno hlađenje.