

Keksi od čokolade i naranče



Autorica: Monika Topolko

Za 45 keksića

Vrijeme pripreme: 20min + vrijeme hlađenja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 15min

Ukupno vrijeme: 35min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Kod ovih keksića morate paziti da ih ne prepečete jer tada oni mogu postati lagano gorki, a kandirana korica naranče postat će tvrda. Kada ih izvadite iz pećnice keksi će biti još malo mekani i lomljivi. Ostavite ih nekoliko minuta u limu, a zatim pažljivo premijestite na rešetku za hlađenje. Kada se ohlade bit će tvrdi i čvršći.

Sastojci

250g brašna

50g kakaa

230g maslaca na sobnoj temperaturi

120g šećera u prahu

korica jedne naranče

1 žlica likera od naranče (ili narančinog soka)

1/4 žličice soli

50g kandirane korice naranče

30g čokoladnih kapljica (ili sjeckane tamne čokolade)

Postupak

Brašno pomiješajte sa kakaom i ostavite sa strane. Maslac i šećer pjenasto izradite ručnim mikserom. Dodajte sol, liker i koricu naranče. Umiješajte nasjeckanu kandiranu koricu naranče i komadiće čokolade. Dodajte mješavinu brašna i kakaa i zamijesite prhko tijesto. Tijesto podijelite na dva dijela. Svaki dio oblikujte u valjak promjera 3cm i čvrsto zamotajte u prozirnu foliju. Valjke stavite u hladnjak na najmanje 2 sata.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Dva velika lima za pečenje obložite papirom za pečenje.

Ohlađeno tijesto režite oštrom nožem na ploške debljine 6mm. Ploške složite na pripremljeni lim ostavljajući dovoljno razmaka između svake od njih jer će se keksi tokom pečenja malo raširiti. Pecite ih oko 15 minuta, odnosno dok ne dobiju boju po rubovima. Kada ih izvadite iz pećnice keksi će biti još malo mekani i lomljivi. Ostavite ih nekoliko minuta u limu, a zatim pažljivo premijestite na rešetku za hlađenje. Kada se ohlade bit će tvrdi i čvršći.

Ohlađene kekse spremite u limenu kutiju. Tako pohranjeni zadržat će svježinu 3 tjedna.