

Keksi s bijelim vinom i aromom anisa



Autorica: Monika Topolko

Za oko 50-60 keksića

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 20min

Ukupno vrijeme: 50min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Kuhinja: talijanska

Ovi talijanski keksi imaju delikatnu aromu anisa, a okus bijelog vina lijepo se osjeti. Keksići su jako ukusni i hrskavi i vrlo ih je lako napraviti. Sjajni su uz čašu vina ili popodnevnog čaja.

Sastojci

1 žličica sjemenki anisa

240ml bijelog vina

440g brašna

2 žličice praška za pecivo

prstohvat soli

170g kristal šećera + šećer za posipanje

125ml suncokretovog ulja + malo ulja za premazivanje

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Oblizite dva lima papirom za pečenje.

Lagano zgnječite sjemenke anisa, dodajte ih vinu i ostavite da odstoje 5 minuta. U međuvremenu pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol. Dodajte šećer i pomiješajte.

U brašnu napravite udubinu pa u nju dodajte ulje i vino (sjemenke bacite). Miješajte kuhačom i vršcima prstiju dok se tijesto ne počne formirati u kuglu. Tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu podlogu i vrlo kratko mijesite.

Od tijesta otkidajte komadiće veličine oraha i rukama ga oblikujte u valjak dužine 8-10cm. Potom krajeve valjka spojite tako da dobijete oblik prstena. Postupak ponovite s ostatkom tijesta i keksiće slažite na lim za pečenje. Svaki keks premažite sa malo ulja i pospite kristal šećerom.

Kekse pecite dok ne dobiju tek laganu zlatnu boju na dnu, 20-25 minuta. Keksići moraju ostati svijetli. Pečene keksiće ohladite i čuvajte u dobro zatvorenoj limenoj kutiji do 2 tjedna.