

Keksi s brusnicama i ružmarinom



Autorica: Monika Topolko

Za 45 keksića

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 15min

Ukupno vrijeme: 45min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Kod pripreme ovih keksića samo se trebate držati zadanih količinskih okvira, a sve ostalo je stvar mašte i osobnog ukusa. Brusnice možete zamijeniti bilo kojim drugim suhim voćem, bademe pistacijama, orasima ili lješnjacima, a ružmarin možete u potpunosti izostaviti. Tijesto se obliježe u valjke koji se potom dobro ohlade i režu na ploške. Vrlo su jednostavni, a i praktični. Valjke tijesta možete zamrznuti i keksiće dovršiti neki drugi dan. Zgodno ih je imati u zamrzivaču kad se pojave nenadani gosti.

Sastojci

220g maslaca, na sobnoj temperaturi

65g šećera u prahu

korica 2 limuna

2 žlice limunovog soka

280g brašna

40g nasjeckanih suhih brusnica

20g sjeckanih badema

2 žličice nasjeckanog svježeg ružmarina

Postupak

Maslac i šećer pjenasto izradite ručnim mikserom. Dodajte limunov sok i koricu. Umiješajte nasjeckane brusnice, bademe i ružmarin. Dodajte brašno 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 dva sata.

Pećnicu zagrijte 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 raširiti.

Pecite ih 13-15 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 tvrđi i čvršći.

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