

## Prhki keksi od heljde



Autorica: Monika Topolko

Za 35 napunjenih keksića

Vrijeme pripreme: 30min + vrijeme hlađenja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 8min

Ukupno vrijeme: 38min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Zbog mješavine heljadinog i integralnog brašna ovi keksi imaju iznenađujuće pun i orašast okus, iako ne sadrže orašaste plodove. Na trenutke vam se čak može učiniti i da sadrže kokos. Jako su zanimljivi, ukusni i, što je izrazito važno, prekrasno prhki. Važno je, doduše, da ih ne prepečete jer tada će postati tvrdi. Keksi su sjajni ovako obični, bez ičega, no posebno su ukusni kada ih napunite finim nadjevom. Zbog njihovog kompleksnog okusa sjajno se slažu s namazima na bazi čokolade i orašastih plodova. Odlično prijaju i s namazima na bazi karamela, kao i sa voćnim pekmezima. Ja sam ih punila domaćim namazom od čokolade i badema, dulce do lecheom i pekmezom od maline.

### Prhki keksi od heljde

#### Sastojci

150g pšeničnog glatkog brašna

60g brašna od heljde

30g integralnog brašna

1/2 žličice praška za pecivo

1/4 žličice soli

60g šećera

125g hladnog maslaca, narezanog na kockice

1 veliko jaje, razmućeno

#### Postupak

Sve vrste brašna, prašak za pecivo, šećer i sol stavite u multipraktik i kratko ga uključite da se sastojci izmješaju. Dodajte hladni maslac i ponovo uključite multipraktik. Miksajte dok ne dobijete smjesu nalik sitnim mrvicama. Dodajte razmućeno jaje pa sve zajedno ponovo miksajte dok se tijesto ne formira u kuglu. Tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu plohu i oblikujte u disk. Zamotajte u prozirnu foliju te stavite u hladnjak na 1 sat.

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

Ohlađeno tijesto razvaljajte na dobro pobrašnjenoj drvenoj podlozi na debljinu od 3-5 mm. Kalupima u obliku srca (ili drugog oblika) izrežite kekse i slažite ih na pripremljeni lim. Ostatke tijesta ponovo sakupite u kuglu i razvaljajte te ponovite postupak izrezivanja.

Kekse pecite 8 minuta. Na polovici pečenja zarotirajte lim kako bi se ravnomjernije ispekli. Izvadite iz ih pećnice čim počnu dobivati laganu boju po rubovima. Keksi moraju ostati svijetli, a boju trebaju dobiti samo na dnu. Kada ih izvadite iz pećnice, keksi će još biti malo mekani, no čim se ohlade postat će čvrsti i prhki. Kekse potpuno ohladite prije punjenja. Prazne kekse možete čuvati u limenoj kutiji do 2 tjedna.

#### Za punjenje:

### **Sastojci**

pekmez od malina ili voća po izboru  
dulce de leche (karamel krema)  
namaz od čokolade i badema (ili nutella, čokoladni ganache...)

### **Postupak**

Dva po dva keksa spajajte nadjevom po izboru. Kekse pohranite u dobro zatvorenu limenu kutiju.  
Napunjene kekse čuvajte 4-5 dana.