

# Prhki keksi s lješnjacima



Autorica: Monika Topolko

Za 80-100 keksića

Vrijeme pripreme: 2h 20min + vrijeme hlađenja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 2h 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

U ovom receptu koristila sam svinjsku mast, zbog čega su keksi posebno prhki i tope se u ustima. Ako iz nekog razloga ne želite koristiti mast, možete upotrijebiti maslac, no imajte na umu da će to rezultirati nešto drugačijom teksturom. U tom slučaju, maslac mora biti sobne temperature. Budite vrlo oprezni kada dodajete brašno - dodajte onoliko koliko je potrebno da se tijesto formira u kuglu. Također je jako važno da dobro ohladite tijesto prije valjanja, pogotovo ako ste koristili mast. Najbolje bi bilo da ga ostavite preko noći u hladnjaku. U ovom receptu možete koristiti i kombinaciju masti i maslaca. Keksi su fino aromatični i orašasti ali nisu slatki, zbog čega se izvrsno slažu s karamel namazom ili Nutellom. Možete upotrijebiti i pekmez, ali neka on bude sladak budući da keksi nisu baš slatki. Ako ih punita pekmezom, kekse na kraju obilno pospite šećerom u prahu.

## Prhki keksi s lješnjacima

### Sastojci

200g svinjske masti (ili maslaca)

130g šećera

1 žlica vanilin šećera

1 jaje

1 žumanjak

40g kiselog vrhnja

130g mljevenih lješnjaka

400-420g glatkog brašna

### Postupak

Pomoću ručnog ili stajaceg miksera izradite mast, šećer i vanilin šećer dok smjesa ne postane bijela i kremastea. Postepeno dodajte jaje i žumanjak i tucite mikserom dok se smjesa ne poveže. Umiješajte kiselu vrhnje i lješnjake i na kraju postepeno dodajte brašno miješajući drvenom žlicom, sve dok se tijesto ne počne formirati u kuglu. Možda ćete trebati manje, a možda i više brašna, ovisno o masti ili drugoj masnoći koju koristite. Tijesto nemojte previše mijesiti. Činit će vam se mekano, ali takvo i treba biti. Nakon što se dobro ohladi, tijesto će biti super.

Tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu plohu, podijelite na dva dijela pa svaki dio oblikujte u disk. Zamotajte ih u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 3 sata, najbolje preko noći.

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 po želji izrezujte kekse i slažite ih na pripremljeni lim. Ostatke tijesta ponovo sakupite u kuglu i razvaljajte te ponovite postupak izrezivanja.

Kekse pecite 8-10 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 4 tjedna.

## **Za punjenje**

### **Sastojci**

dulce de leche (karamel namaz)

Nutella ili neki drugi namaz od čokolade i lješnjaka

pekmez od maline ili voća po izboru

otopljena tamna čokolada (za ukrašavanje)

### **Postupak**

Dva po dva keksa spajajte nadjevom po izboru. Kekse pohranite u dobro zatvorenu limenu kutiju. Dio keksića možete uroniti u otopljenu čokoladu. Nakon umakanja u čokoladu, kekse slažite na komad papira za pečenje i ostavite da se čokolada stegne. Potom ih pospremite u dobro zatvorenu kutiju. Napunjene kekse čuvajte do 2 tjedna.