

Poklon keksići

Dr. Oetker slatka ideja za poklon!

20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo:

1 štapića vanile
200 g omekšalog putera
100 g šećera
1 kašičica soli
300 g brašna

Dekoracija:

150 g šećera u prahu
2 kašika/e soka od limuna
Dr. Oetker Boja za kolače plava
Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

- 1 Presecite štapić vanile na pola po dužini i ostružite semenke. Pomešajte semenke sa puterom, šećerom i solju. Zatim prosejite brašno i mesite sok se ne dobije elastično testo. Umotajte u prijanjajuću foliju i ostavite da se hladi najmanje 1 sat.
- 2 Zagrejte rernu (gornji/donji grejač 180°C). Radnu površinu posuti brašnom i razvaljati testo debljine oko 5 mm. Pomoću četvrtaste modle dimenzija otprilike 6x6 cm izrežite kolačiće i poređajte na pleh obložen papirom za pečenje. Peći na srednjoj rešetki rerne oko 12 minuta i ostavite da se hladi.
- 3 U međuvremenu napravite glazuru od šećera u prahu i limunovog soka. Mešajte u činiji dok ne postane glatko. Sipajte oko 1-2 kašike glazure u malu kesu za dekorisanje. Preostalu glazuru obojite svetlo plavom bojom za kolače. Prekrijte kolačiće glazurom i dekorišite po želji dekor mrvicama. Isecite vrh kese za dekorisanje i napravite malu rupu (oko Ø 2 mm). Nacrtajte vrpću unakrsno i mašnu na keksiću.

Ako ne pojedete sve keksiće odmah, mogu se čuvati na hladnom i tamnom mestu sve dok ne budete spremni da ih pojedete.

Savet:

- Prilikom hlađenja testa pre uvijanja u prijanjajuću foliju razvaljajte testo u duguljasti, ravan oblik, a ne u kuglu. Na ovakav način testo zauzima veću površinu, što će pomoći da se brže i lakše ohladi i jednostavnije razvalja. Koristite nešto deblju glazuru na keksićima; smanjiće rizik od curenja i omogućiti će nežnim, tanko iscrtanim linijama da opstanu.