

Spekulacijas

Začinjeni zimski kolačići

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

Testo za spekulacijas:

250 g glatkog brašna

1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

120 g šećera u prahu

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

30 g mekog maslaca

kardamoma dva puta

1 jaje

3 kašika/e mleka

1 Pripremite:

Obložite tepsiju papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

2 Prhko testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte u činiju. Redom dodajte preostale sastojke i mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Ostavite da odstoji 1 sat u frižideru. Na radnoj površini ručno promesite testo i oblikujte u rolnu i oklagijom razvijte testo debljine oko 4 mm. Pobrašnjanim kalupom za spekulacijas (ili oklagijom sa šarama) utisnite šare. Keksiće isecite nožem i poslažite na tepsiju. Stavite da se peče u gornjem delu zagrejane pećnice.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: gornja

- 3 Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Ispečene keksiće odmah po završenom pečenju prevucite sa papirom za pečenje sa tepsije na rešetku i ostavite da se hlade.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Testo možete da oblikujete i običnim modlicama.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300