

Mirisni keksi



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sipkavo tijesto:

- **300g** brašna
- **200 g** maslaca
- **100 g** šećera
- **50 g** mljevenih lješnjaka ili oraha

Fil:

- **2 kašikeruma**
- **1 kašicicacimetu**
- **200 g** suhog voča
- (šljive, brusnice, kajsije, smokve..)
- **2 kašikepekmeza**
- **1-2 kašikeplazma** keksa

Priprema

Suve smokve, suve šljive sitno nasjecakti ili samljeti u blenderu, dodati pekmez, rum ili neki liker i cimet. Sve dobro izmješati i pustiti stajati da se malo okusi povežu (može se napraviti dan ranije). Ako je malo rijee dodati malo mljevenog plazma keksa.

Umijesiti prhko/sipkavo tjesto i zamotati u prozirnu foliju i ostaviti oko sat vremena na hladnom. Kad je odstojala tjesto tanko razvaljati na pobrašnjenoj podlozi i izrezivati krugove promjera oko 5 cm.

Nadjev stavljati na svaki drugi koji se prije toga premaže sa izlupanim bjelanjkom, a drugi prazni krug zareze u krst.

Poslagati ih na krugove sa nadjevom, pa rub malo pritisnuti prstima pa poslije viljuškom da ne curi fil.

Peci oko 12-15 minuta u zagrijanoj rerni na 180 C.

Savet