

Marokanski keksici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Tijesto:

- **300 g** brašna
- **75 g** otopljenog putera
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašikaprah šecera
- **110 ml** hladne vode
- **1** žumance

Fil:

- **250 g** mljevenih oraaha, badema, lješnika, kikirikija...
- **3-4** kašikeprah šecera
- **po** ukusucimeta
- **maloulja** ili otopljenog putera

Priprema

U originalnom receptu se proprži kikiriki (300 g), ocisti, pa izmiksa sa prah šecerom. Ja sam koristila mljevene orahe, bademe i lješnike. U blender staviti mljevene orašaste plodove, prah šecer, cimet i malo ulja ili otopljenog putera (bez putera, ako koristite kikiriki), pa sve izmiksati, tako da se dobije pasta. Sjediniti brašno i otopljen puter; treba da se dobije mrvicasta struktura. Dodati so, šecer i jaje, umuceno sa vodom. Zamijesiti tijesto, pa staviti u prozirnu foliju ili vrecicu i ostaviti da "miruje" oko 30 minuta. Tijesto podijeliti da dva dijela. Na pobrašnjennoj radnoj plohi razvaljati tijesto na pravougaoni oblik. Izrezati krajeve. Na jedan kraj staviti nadjev, oblikovan kao tanak rolat, pa zarolati.

Oštrim nožem prerezati tijesto, pa spojiti ivice tijesta, tako da se ne odvajaju. Kratko rolati po radnoj površini. Rolat od tijesta koso zarezati oštrim nožem.

Zarezati 7 rezova po tijestu, do fila, pa 8. prerezati "rolat" od tijesta. Na isti način pripremiti i ostale keksice. Tako oblikovane, lagano pritisnuti, pa oblikovati formaciju nalik slovu "S". Redati u pleh.

Jednostavnija verzija je oblikovan "rolat" jednostavno koso rezati na željenu veličinu, pa redati u pleh.

Ja sam preostalo tijesto (od odrezanih krajeva) razvaljala u pravougaoni oblik, premazala džemom od dunja, zarolala i sjekla na parcad.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 170 C nekih 20-tak minuta.

Savet

Poslužiti uz čaj ili kafu!