

Heljdini keksici sa brusnicama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g heljdinog brašna
- **40** g braon šecera
- **50** g suve brusnice
- **100** g sirovih badema
- **1/2** narandže
- **150 ml** sojine pavlake
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **75 ml** ulja
- **1** prstohvatsoli

Za razvijanje testa

- **3-4** kasike heljdinog brasna

Priprema

Brusnicu sitno naseckati, preliti sokom od pola narandže i ostaviti da malo smekša.

Pomešati suve sastojke-heljдино brašno, sodu bikarbonu, šecer, cimet, so. Usitniti bademe i dodati ih smesi

suvih sastojaka.

Dodati ulje i sojinu pavlaku u brašno i napraviti testo, kojem kada se smesa malo formira dodajemo i potopljene brusnice.

Smesu testa podeliti na 2 dela, pokriti ih plasticnom folijom i ostaviti da se ohladi u frižideru 30 minuta.

Ohladjeno testo premesiti na površini posutoj heljdim brašnom, razvaljati na debljinu oko 3,4 milimetara, seci modlicama oblike po želji i slagati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci 10ak minuta u rerni zagrejanj na 180 stepeni.

Savet