

## 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 kašike** rumca
- **1 kašičica** cimeta
- **200 g** suhog voca
- (šljive, brusnice, kajsije, smokve..)
- **2 kašike** pekmeza
- **1-2 kašike** plazma keksa

## Priprema

Suve smokve, suve šljive sitno nasjecakti ili samljati 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 riješe dodati malo mljevenog plazma keksa.

Umijesiti prhko/sipkavo tijesto i zamotati u prozirnu foliju i ostaviti oko sat vremena na hladnom. Kad je odstojalao tijesto tanko razvaljati na pobrašnjennoj 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 zarezu 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**