

Prhki keksici s jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **100 g**prah šecera
- 2žumanceta
- **1 kašica**ekstrat vanile
- **1 prstohvatsoli**
- **120 g** margarina

Za punjenje:

- **3**jabuke
- **60 g**žutog šecera
- **40 g**margarina
- **4 kašikemarmelada od kajsija**
- **po potrebicimet**
- **po potrebitisok od limuna**

Priprema

Hladni margarin izrendajte kao jabuku, dodajte u brašno zajedno sa vanilom, izmrvit rukama dok ne dobijete zrnastu masu. Dodajte žumanca, i šefer i brzo umesite glatku masu (nemojte previše mesiti da toplina ruku ne bi otopila margarin), uvite u foliju i držite u frižideru oko sat vremena.

Jabuke ocistite i nasecite na komadice, stavite u plitku šerpu, poprskajte sokom od limuna (da ne pocrne),

dodajte margarin, ravne kašike marmelade od kajsija (ja sam stavila pekmez), šefer i cimet i kuvaljte na nižoj temperaturi dok jabuke ne omekšaju (treba da bude gusto bez tecnosti). Ostaviti ih da se ohlade.

Razvucite tanju koru od ranije uradjenog testa i secite okrugle oblike. Na polovinu dobijenih kružica premažite cetkicom (lagano ulupano) belance, stavite u sredinu fil od jabuka, poklopite drugom polovinom na kojima ste modlicama vadili razlicite oblike i lagano pritisnite ivice kekšica. Reati na pleh sa pek papirom i peci na 180C da ostanu beli. Ohlaene posuti prah šeferom.

Savet

Na gornjim kružiima ne moraju se modlicama vaditi oblici, dovoljno je pre peenja svaki od gore zasei do jabuka oštrim nožiem na par mesta. Od ove mere dobiju se 32 keksia.