

Prhki keksici s jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **100 g** prah šecera
- 2 žumanceta
- **1 kašičica** ekstrat vanile
- **1 prstohvat** soli
- **120 g** margarina

Za punjenje:

- 3 jabuke
- **60 g** žutog šecera
- **40 g** margarina
- **4 kašike** marmelada od kajsija
- **po potrebi** cimet
- **po potrebi** sok od limuna

Priprema

Hladni margarin izrendajte kao jabuku, dodajte u brašno zajedno sa vanilom, izmrvite rukama dok ne dobijete zrnastu masu. Dodajte žumanca, i šećer 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), šećer i cimet i kuvajte na nižoj temperaturi dok jabuke ne omekšaju (treba da bude gusto bez tečnosti). 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. Režiati na pleh sa pek papirom i peci na 180C da ostanu beli. Ohlažene posuti prah šećerom.

Savet

Na gornjim kružićima ne moraju se modlicama vaditi oblici, dovoljno je prepečenja svaki od gore zasebi do jabuka oštrom nožićem na par mesta. Od ove mere dobiju se 32 kekšića.