

Fini puter-keksi sa suvim kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Suvo ili kandirano voće:

- **80** gsuvih kajsija ili kandiranog voca

Testo:

- **125** gputera
- **110** gšecera
- **1**jaje
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **200** gmekog brašna tip 400
- **prstohvatsoli**
- **1 kašicica**praška za pecivo

Priprema

Od navedenih mera izaci ce 40 - 50 keksica. Ovo je vrsta testa koje mora da odleži u frižideru da bi se steglo, da bismo mogli da ga secemo na kriške i pecemo keksice. Prosejati izmereno brašno u ciniju. Dodati so i prašak za pecivo, pa izmešati. Dodati sitno iseckane suve kajsije, koje cemo izmešati s brašnom. Kajsije su lepljive, pa je potrebno da ih uvaljamo u brašno i na taj nacin razdvojimo komadice. U drugoj ciniji mikserom umutiti omekšali puter (sobne temperature), pa dodati šecer i mutiti nekoliko minuta. Dodati jaje (sobne temperature) i ekstrakt vanile, pa mutiti dok se sastojci dobro ne sjedine, a smesa postane buava. Špatulom skinuti smesu sa oboda cinije i mutiti još par minuta. Dodati brašno pomešano s kajsijama u smesu od putera, pa dobro izmešati kašikom, ili rukom kao kad mesimo testo. Ako je potrebno, dodati još malo brašna da se testo ne bi lepilo na stranicu cinije i naše prste.

Pripremiti pek-papir ili plasticnu foliju za umotavanje testa. Prebaciti testo iz cinije na hartiju ili foliju, pa oblikovati rolnu dužine oko 25 cm, koju možemo fino zaokružiti da bismo imali okrugle keksove, ili napraviti pravougaonik da bi keksi bili četvrtasti. Pomoci se dvema kuhinjskim daščicama, da bi stranice bile pravilnije oblikovane. Umotati testo i staviti u zamrzivac za neku drugu priliku, ili u frižider najmanje 4 sata, ako cemo keks peci odmah. Ipak, iz licnog iskustva predlažem da testo prenoci u frižideru. Pripremiti pleh od šporeta i postaviti hartiju. Ukljuciti rernu da se greje na 175° C. Oštrim, ravnim nožem seci kriške debljine 5 mm i pljoštimize ih redjati na pleh s malim razmakom. Peci kekse 8-10 minuta, ili dok ivice lagano ne porumene. Stalno nadgledati proces pecenja jer su keksici vrlo tanki i lako mogu da pregore. Izvaditi pleh iz rerne i ostaviti kekse na plehu dok se ne ohlade.

Savet

Umereno slatki keksi živopisnog izgleda, spolja hrskavi, iznutra puterasti i puni seckanih suvih kajcija. Ovakvi recepti su zahvalni jer testo možemo zamrznuti i po potrebi iseći i ispeći koliko nam je potrebno keksia, ili pripremiti ranije u odnosu na neki događaj - praznik ili okupljanje.