

Keksi od maslaca



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za keksice:

- **225** g neslanog maslaca
- **150** g šećera u prahu
- **1** žumanjak
- **2** vanilin šećera
- **1** prstohvatsoli
- **270-280** g brašna

Ukrasi:

- **24** kandirane trešnje
- **100** g čokolade za kuvanje

Priprema

Maslac, sobne temperature, šećer u prahu, vanilin šećer, staviti u dublju zdjelu pa dobro izraditi mikserom, da dobije svjetlu boju i postane barsunast. Dobivenu smjesu staviti u poslastičarsku vrećicu sa rebrastim tulkom. Smjesa je dosta cvrsta i teško je istiskivati iz vrećice. Ako kekse ukrašavate ušecerenom trešnjom, tada je stavite na kekse prije pečenja! Snažno istiskivati krugove na tepsiju u koju smo stavili papir za pečenje ili tanko namazali masnom. Staviti peći u predhodno zagrijanu rernu i peći na 200C oko 15 minuta, da ostanu svjetle boje. Keksi će biti još mekani, ali kad se ohlade, keksi se stvrdnu.

Savet

Ukrasiti po želji kandiranom/uše?erenom tresnjom ili umakati jedan dio keksa u otopljenu ?okoladu pa posuti malo mljevenih oraha ili sarenih perlica!