



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

ZOBENI KEKSI S BADEMIMA I SUHIM SMOKVAMA

SASTOJCI:

100g maslaca
100g meda
1 jaje
125g glatkog brašna
125g zobenih pahuljica
malo soli
100g grubo mljevenih badema
100g suhих smokava
aroma vanilije



POSTUPAK:

Pećnicu staviti grijati na 175°C.

U jednoj zdjeli mikserom mutiti omekšali maslac i med par minuta, dok ne postanu pjenasti.

Dodati jaje, još malo miksati, dok se smjesa ne spoji.

U drugoj zdjeli pomiješati brašno, zobene pahuljice i sol. Mikser smanjiti na najmanju brzinu te u 2-3 navrata dodati svo brašno. Dalje kuhačom umiješati suho i orašasto voće te spojiti u jedinstvenu masu.

Vlažnim rukama oblikovati kuglice tijesta, spljoštiti ih i poslagati na papir za pečenje. Peći 17-18 minuta na 175°C. Ostaviti kekse da se ohlade te poslužiti

NAPOMENE:

- Suhe smokve možete zamijeniti sušenim brusnicama, marelicama, bananama ili miksom suhog voća, a bademe možete zamijeniti prženim lješnjacima, orasima ili pistacijom. Što god volite ili trenutno imate kod kuće
- Pšenično brašno možete zamijeniti i nekim drugim. Ako ćete koristiti brašno sa smanjenim udjelom glutena (bezglutensko, integralno, raženo i sl.) po potrebi dodajte još malo mlijeka, da tijesto ne bude pretvrdo ili previše suho. Mora biti mekano i pomalo se lijepiti za ruke, ali da bez problema možete napraviti kuglicu pa dalje keks
- Kekse sam radila od 30g težine, tako da svi budu iste veličine a i debljine te da se istovremeno i ravnomjerno ispeku. Od ove količine sam dobila 24 komada
- Ukoliko pri ruci nemate papir za pečenje, poslužiti će i alu folija – vidi se ih mog primjera :)
- U nedostatku arome vanilije, stavite vanilin šećer
- S obzirom da u sebi nemaju nikakav dodatak za „dizanje“, kekse neće mijenjati ni svoj oblik, a niti veličinu

Dobar tek!