



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

ĐUMBIR KEKSI

SASTOJCI:

250g maslaca
120g kristal šećera
100g smeđeg šećera
80g meda
1 jaje
400g glatkog brašna
6g praška za pecivo
3g đumbira u prahu
2g cimeta u prahu
2g oraščića u prahu
prstohvat soli

ZA OBLAGANJE KUGLICA:

50g bijelog šećera
50g smeđeg šećera



POSTUPAK: Maslac sobne temperature, šećere, med i sol pjenasto mutiti mikserom. Dodati jaje, ujednačiti smjesu. Suhe tvari pomiješati i postupno ih dodavati smjesi maslaca. Miksati dok tijesto ne postane ujednačeno, pokriti ga plastičnom folijom i spremati u frižider na sat-dva, dok se ne stisne.

Smeđi i bijeli šećer pomiješati u jednoj zdjelici i ostaviti po strani.

Žličicom vaditi masu, formirati kuglice, uvaljati ih u šećer te staviti na pleh obložen papirom za pečenje, s razmakom od 2-3cm.

Pećnicu zagrijati na 150°C. Kekse peći 14-15 minuta, ovisno o pećnici. Ostaviti ih da se ohlade pa ih tek onda micati s papira za pečenje.

NAPOMENE:

- Koristila sam samostojeći mikser i koristila nastavak za kreme. Ukoliko nemate samostojeći mikser koristite obični
- Nemojte da vas iznenadi mekana struktura tijesta – nije greška, takvo treba biti. Ali opet, ne meckavo. Ima razlike. Ne smije se lijepiti za ruke. U frižideru će se tijesto stisnuti i moći ćete bez problema vaditi kuglice. Ali moram napomenuti razlike u hm... kvaliteti brašna? Ili ne znam kako nazvati a da se netko ne nađe uvrijeđen, ali je zbilja tako. Čak i ista vrsta, ali pakiranje od 1kg ili 10kg, bude razlika. Jednog će vam trebati više od drugog – nema pravila, žao mi je
- Kuglice sam vadila tzv. američkim žličicama i to sa 1tbsp; svaka ima cca 15g – samo kao orijentir, da znate
- Keksi se mogu peći s ventilacijom, tako da odjednom možete stavljati 2 ili 3 pleha

- Naravno da možete umjesto maslaca staviti margarin ili raditi pola jednog – pola drugog, ali su bitno ukusniji s maslacem
- Poželjno je da prije pečenja kuglice budu u frižideru. Nije obavezno, ali se meni pokazalo boljim; keksi ispadnu ljepši
- Tijekom pečenja kuglice će se raširiti i radi toga je potreban poveći prostor između njih. Nakon pečenja će biti jako mekani tako da, ukoliko budete prstom *isprobavali* jesu li keksi pečeni, pazite da vam ne uleti prst u njih. I nemojte misliti da nisu pečeni – hlađenjem će se stisnuti
- Arome stavljajte po svojim željama; ovo je onako kako se meni dopada
- Tek slijedeći dan ćete moći osjetiti prave arome koje su u keksima, a pogotovo ako odstoje nekoliko dana

Dobar tek!