

Keksi s čokoladom i namazom od pistacija



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
8 komada

Sastojci

- 210 g glatkog brašna
- 5 g Sweet chef praška za pecivo
- ½ žličice soli
- 110 g K Plus maslaca
- 90 g smeđeg šećera
- 60 g bijelog šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 K Plus jaje
- 100 g Sweet Chef tamne čokolade
- 120 g Special Moments namaza od pistacija

Skeniraj za prikaz na web stranici



U jednoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol. Maslac narežite na kockice.

U drugu posudu stavite maslac, ekstrakt vanilije, oba šećera i miješajte oko 2 minute, dok se ne sjedine. Dodajte jaje i miješajte još par minuta dok smjesa ne postane kremasta. Zatim dodajte prethodno pripremljenu mješavinu brašna i nasjeckanu čokoladu i nastavite miješati dok se smjesa ne poveže.

Oblikujte tijesto u 8 kuglica, svaku težine oko 70 g i spremite u hladnjak na najmanje 2 sata.

Slastičarsku vrećicu napunite namazom od pistacija.

Pecite kekse u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 10-12 minuta.

Izvadite iz pećnice i odmah napunite svaki keks nadjevom.