

Keksići s otiskom šape



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

50 g K Plus maslaca
120 g kremastog maslaca od kikirikija
70 g šećera
1 K Plus jaje
1/2 žličice ekstrakta vanilije
120 g brašna
1 žličica sode bikarbone
kapljice čokolade

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180°C.

U velikoj zdjeli za miješanje izmiksajte maslac, maslac od kikirikija i šećer dok ne dobijete glatku i kremastu smjesu. Dodajte jaje i ekstrakt vanilije, miješajući.

U maloj posudi pomiješajte brašno i sodu bikarbonu. Dodajte mješavinu brašna u smjesu maslaca od kikirikija i miješajte dok se ne sjedini.

Zagrabite žličice pune tijesta na pleh prekriven papirom za pečenje, ostavljajući par centimetara između loptica tijesta. Trebali ste dobiti oko 20 keksića. Izvaljajte ih rukama dok ne dobijete glatku kuglu pa svaku spljoštite u mali disk. Pecite oko 10 minuta.

Kad izvadite keksiće iz pećnice čokoladnim kapljicama ukasite kolačiće u obliku šape.

Čokoladne kapljice možete izraditi i sami tako da otopite čokoladu. Nakon što se otopljena čokolada malo ohladi, istu ulijte u vrećicu za zamrzavanje kojoj ćete prethodno odrezati vrh ili vrećicu za dekoriranje.

Ostavite da se kolačići potpuno ohlade prije serviranja.