



# Keksići s vinom

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
34 komada

## Sastojci

---

450 g glatkog brašna  
50 g šećera  
1 Sweet chef vanilin šećer  
1 Sweet chef prašak za pecivo  
1 dl bijelog vina  
2 dl ulja  
~50 g K Plus džema od jagode  
Sweet chef šećer u prahu

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Prosijte glatko brašno i prašak za pecivo pa im dodajte šećer i vanilin šećer. U smjesu s brašnom dodajte vino i ulje i ručnim mikserom izradite mekano tijesto.

Otkidajte komade tijesta u male loptice (oko 20-25 g svaka).

Pleh obložite papirom za pečenje i zagrijte pećnicu na 170 C. Stavite kuglice na pleh na udaljenost od nekoliko centimetara.

Prstom ili vrhom kuhače napravite malo udubljenje u sredini svakog kolačića i napunite ih s otprilike 1/4 žličice džema.

Pecite ih oko 15 minuta i ostavite da se ohlade. Pospite šećerom u prahu.

U slast!