

Keksići s vinom

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



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!