



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!