

Krešenti s narančom i čokoladom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za tijesto:

200 g K plus maslaca
130 g šećera
2 Sweet chef vanilin šećera
1 K Plus jaje
2 žumanjka
Korica 1 naranče
350 g glatkog brašna
prstohvat soli

Za oblaganje:

2 bjelanjka
150 g Sweet chef mljevenih lješnjaka

Glazura:

100 g Sweet chef tamne čokolade
20 g K Plus maslaca



Nutritivne vrijednosti

U posudu stavite maslac narezan na kockice pa mu dodajte šećer. Izradite ručnim mikserom dok smjesa nije prozirna. Dodajte vanilin šećer, jaje i žumanjke te naribanu koricu naranče i miksajte minutu. Zatim dodajte brašno i sol pa miješajte ručnim mikserom dok se smjesa ne počne skupljati u kompaktno tijesto. Skupite tijesto u kuglu pa omotajte folijom za svježinu i ostavite u hladnjaku da odmori. Nakon sat vremena izvadite tijesto i od smjese otkidajte komadiće težine otprilike 11 g i dlanovima oblikujte kuglice. Lagano razmutite bjelanjke pa u njih umočite svaku kuglicu, a odmah zatim u mljevene lješnjake.

Složite na pleh prekriven papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 25 minuta. Na pari otopite tamnu čokoladu i maslac. Pričekajte nekoliko minuta da se smjesa rashladi. Žličicom stavljate malu količinu otopljene čokolade na ravni dio keksića pa ga spojite s drugom polovicom. Spojene krešente ostavite da se čokolada stisne.

Skeniraj za prikaz na web stranici

