Mekani keksi od borovnica i bijele čokolade

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
10 keksića

Sastojci

140 g glatkog brašna
4 g Sweet chef praška za pecivo
prstohvat soli
80 g K Plus maslaca
80 g šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
150 g smrznutih borovnica
5 ml ekstrakta vanilije
korica polovice limuna
80 g bijele čokolade

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Borovnice operite i zamrznite nekoliko sati prije pečenja. U posudi prosijte brašno, prašak za pecivo i sol. Kuhajte smrznute borovnice u lončiću, često miješajući, oko 5 minuta na srednjoj vatri. Ostavite da se rashlade i usitnite štapnim mikserom. Ručnim mikserom pjenasto pomiješajte šećer, vanilin šećer i maslac. Dodajte potpuno ohlađene borovnice u smjesu sa šećerom i maslacom, pa dodajte vaniliju i koricu limuna.

U smjesu dodajte suhe sastojke, pomiješajte, a za kraj umiješajte i nasjeckanu bijelu čokoladu.

Ohladite tijesto u zamrzivaču 30 minuta prije nego što oblikujete 10 kuglica. Na svaku utisnite još nekoliko komadića bijele čokolade.

Kekse pecite na 200°C 10 minuta ili dok blago ne porumene na rubovima. Kad tek izađu iz pećnice biti će podatni pa ih ako želite uz pomoć većeg okruglog izrezivača možete oblikovati u pravilan krug.

Ostavite da se hlade na plehu za pečenje 15 minuta, a zatim poslužite.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na
našem YouTube
kanalu.