

# 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 zamrznete 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 izreziivača 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.