SKUHAJ.SI



Linški keksi

Chef Greta Škrobar
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni
- 20 dag masla ali margarine
- 15 dag -lahko tudi manj sladkorja
- 1 kozarec marmelade
- 1 skodelica mletega sladkorja

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Vgneteš moko z vmešanim pecilnim praškom,in maslo. Dodaš sladkor, vanilijev sladkor in jajce, hitro zamesiš ter daš za cca pol ure v hladilnik.
Po želji lahko v testo vgneteš tudi kokosovo moko, zdrobljene orehe, lešnike. Količino pa določiš po želji.
Pripravljeno testo na tanko razvaljaj na pomokani površini in iz njega s pomočjo modelčkov izrežite kekse - polovica jih naj ima luknjice-co .

Kekse pečite v pečici ogreti na cca 180 stopinj, približno 12 min.
Pečene in ohlajene kekse brez luknjice premažite z (najbolje marelično) marmelado in pokrijte s keksom z luknjice-co.Nato jih potresite z mletim sladkorjem.
Najboljši so naslednji dan!