

Keksi s Pečatom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 150g
- Šećer 60g
- Praline pasta 60g
- Mlijeko 40g
- Glatko brašno 250g
- Vanilija u prahu

Upute

1. Stavite omekšani maslac, šećer i vaniliju u prahu u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom i miksajte dok smjesa ne postane kremasta.
2. U drugoj posudi pomiješajte praline pastu i mlijeko i izmutite ih pjenjačem.
3. Dodajte praline smjesu u smjesu maslaca i šećera i miksajte dok se ne sjedini.
4. Umiješajte prosijano brašno. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak na otprilike sat vremena.
5. Razvaljajte ohlađeno tijesto na pobrašnjenoj površini na debljinu od 5mm. Utisnite pečat u tijesto, pa ga izrežite okruglim rezačem promjera 5cm.
6. Prebacite kekse na lim za pečenje obložen masnim papirom pa ih stavite u hladnjak na otprilike 10-15 minuta.
7. Pecite ih na 180°C 10-12 minuta. Izvadite ih iz pećnice i ostavite da se ohlade.