

# 5 Jednostavnih i Ukusnih Keksića Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 7 minuta

Vrijeme pečenja : 8 minuta

Spremno za 15 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Osnovna smjesa

- Bademovo brašno 245g
- Javorov sirup 45g
- Pire od jabuka (nezaslađeni) 45g
- Kokosovo ulje bez mirisa 45g

### Husarske kuglice od pistacija

- Osnovna smjesa 75g
- Sitno nasjeckane pistacije 50g
- Džem od malina bez šećera 50g

### Keksi od limuna i maka

- Osnovna smjesa 75g
- Korica limuna 4g
- Mak u zrnu 50g

### Keksi s komadićima čokolade

- Osnovna smjesa 75g
- Korica naranče 4g
- Kakao zrna 20g

## Keksi od marelice i kokosa

- Osnovna smjesa 75g
- Suhe marelice 30g
- Naribani kokos 30g

## Keksi od čokolade i lješnjaka

- Osnovna smjesa 75g
- Kakao zrna 10g
- Sitno nasjeckani lješnjaci 50g

## Upute

1. **Da biste napravili osnovnu smjesu** stavite bademovo brašno u zdjelu. Dodajte javorov sirup, nezaslađeni pire od jabuke i otopljeno kokosovo ulje i dobro promiješajte silikonskom špatulom dok smjesa ne postane jednolika.
2. **Da biste napravili husarske kuglice od pistacija** uzmite 15g osnovne smjese i zarolajte je među dlanovima kako biste napravili kuglicu. Uvaljajte svaku kuglicu u nasjeckane pistacije. Zatim stavite keksiće na lim za pečenje obložen masnim papirom i napravite rupicu u sredini svakog keksa drškom drvene kuhače.
3. **Da biste napravili kekse od limuna i maka** dodajte svježe naribanu koricu limuna u osnovnu smjesu i dobro promiješajte. Zatim uzmite 15g smjese i zarolajte je među dlanovima kako biste napravili kuglicu. Uvaljajte svaku kuglicu u mak. Stavite keksiće na lim za pečenje obložen masnim papirom.
4. **Da biste napravili kekse s komadićima čokolade** dodajte svježe naribanu koricu naranče i kakao zrna u osnovnu smjesu i promiješajte. Zatim uzmite 15g smjese i zarolajte je među dlanovima kako biste napravili kuglicu. Stavite kekse na lim za pečenje obložen masnim papirom.
5. **Da biste napravili kekse od marelice i kokosa** dodajte sitno nasjeckane suhe marelice u osnovnu smjesu. Zatim uzmite 15g smjese i zarolajte je među dlanovima kako biste napravili kuglicu. Uvaljajte svaku kuglicu u naribani kokos. Zatim ih stavite na lim za pečenje obložen masnim papirom.

**6. Da biste napravili kekse od čokolade i lješnjaka** dodajte kakao zrna u osnovnu smjesu. Zatim uzmite 15g smjese i zarolajte je među dlanovima kako biste napravili kuglicu. Uvaljajte svaku kuglicu u nasjeckane lješnjake. Zatim ih stavite na lim za pečenje obložen masnim papirom.

Pecite kekse na 170°C otprilike 8 minuta, a zatim ih ostavite da se ohlade. Kada se keksi ispeku i ohlade napunite husarske kuglice od pistacija džemom od malina bez šećera.

Eto, 5 vrsta brzih i jednostavnih keksića je gotovo! Uživajte!