

# Božićni keksi u obliku pahuljica

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 8 minuta

Spremno za 28 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Tijesto za kekse:

- Maslac 150g
- Smeđi šećer demerara 60g
- Praliné pasta 60g
- Slatko vrhnje 35% 40g
- Glatko brašno 250g
- Začini za medenjake 2g
- Korica naranče
- Džem od brusnica za punjenje

### Kraljevska glazura (royal icing):

- Bjelanjci 30g
- Šećer u prahu 150g
- Sok limuna 10g

## Upute

1. Da biste napravili tijesto stavite praliné pastu u zdjelu, dodajte slatko vrhnje i dobro promiješajte pjenjačom. Stavite omekšani maslac u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom, dodajte smeđi šećer i koranicu naranče i miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane kremasta. Zatim dodajte smjesu praliné paste i vrhnja i miksajte dok se ne sjedini. Dodajte prosijano brašno i začine za medenjake i miksajte na maloj brzini dok se sve ne poveže.
2. Stavite list masnog papira na radnu površinu. Stavite tijesto na papir i spljoštite ga prstima. Pokrijte tijesto drugim listom masnog papira i razvaljajte ga na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Zatim sve stavite u hladnjak da se stisne.
3. Izrežite kekse raznim kalupima u obliku pahuljica. Zatim ih prebacite na lim za pečenje obložen perforiranom silikonskom podlogom. Pecite kekse na 180°C otprilike 7-8 minuta.
4. Da biste napravili kraljevsku glazuru stavite bjelanjke u samostojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini otprilike jednu minutu. Zatim postupno dodajte šećer u prahu dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte sok limuna i umiješajte ga.
5. Da biste spojili kekse pospite šuplju pahuljicu šećerom u prahu. Stavite džem od brusnica u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite krug na donji keks. Stavite šuplju pahuljicu na vrh i ispunite rupicu džemom.
6. Da biste ukrali male pahuljice stavite kraljevsku glazuru u tuljak od masnog papira i istisnite uzorak pahuljice.
7. Evo, vaši ukusni keksići u obliku pahuljica su gotovi! Sretan Božić!