

Keksići s okusom naranče



Kad pravim ove keksiće, nestanu u jednom danu . Okus čokolade i naranče je zaista fantastičan spoj . Mekani , ukusni i jednostavni za pripremu .

SASTOJCI :

270 g margarina za kolače (ili maslaca sobne temperature)

180 g šećera

2 žlice paste od vanilije (ili 3 šećer vanilije)

3 jaja

450 g brašna

1 prašak za pecivo

225 g termostabilnih čokoladnih kapljice (ili sitno narezane čokolade za kuhanje)

Korica od jedne naranče (ili jedne i pol za intenzivniji okus)

PRIPREMA :

1 . u posudu staviti šećer , pastu od vanilije i margarin te sve dobro izmiksati cca . 5 – 7 minuta ...

- 2 . tokom miksanja nekoliko puta špatulom skinuti margarin s ruba posude ...
- 3 . uz stalno miksanje dodavati jaje po jaje te sve dobro izmiksati ...
- 4 . dodati brašno , prašak za pecivo i koranicu od naranče te sve dobro izmiksati ...
- 5 . dodati čokoladne kapljice te sve špatulom sjediniti ...
- 6 . gotovu smjesu staviti minimalno dva sata u hladnjak ...
- 7 . vlažnim rukama oblikovati loptice veličine Raffaello kuglica , ili vaditi smjesu mini žličicom za sladoled direktno na pak papir (POGLEDAJ VIDEO) ...
- 8 . loptice obavezno redati u tepsiju s dosta razmaka ...
- 9 . keksići idu u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 12 – 15 minuta, to ovisi o vašoj pećnici . Keksići su gotovi kad poprime zlatnu boju te kad ih možete odignuti s pak papira .

NAPOMENA I SAVJETI :

Ako nemate termostabilne čokoladne kapljice, možete koristiti čokoladu za kuhanje .

Nisam sigurna može li se koristiti mliječna čokolada, jer se brzo otopi i brzo izgore (ali ako netko isproba, napišite mi svoje rezultate u inbox na mojoj fb stranici) ...

Paziti na razmak tokom pečenja !!!

Pazite da vam keksići ne izgore te pratite vrijeme prvog pečenja .

Ohlađene keksiće treba čuvati u zatvorenoj kutiji za kekse .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri