

Keksi s jabukama



Ukusni keksići od jabuka koji se često nađu na našem stolu .
Idealno se slažu sa pireom od jabuka .

SASTOJCI ZA TIJESTO :

180 g krem sir za kolače
1 jaje
1 bjelanjak
70 ml ulja
1 prašak za pecivo
190 g šećera
1 žličica cimeta
1 vanilije Bourbon
400 g brašna
1 vanilije puding (38 g)
3 kisele jabuke (velike)
1 žlica limunovog soka

SASTOJCI ZA ŠEĆERNI PRELJEV :

100 g šećera u prahu
Limunov sok (dodavati po malo)

PRIPREMA :

1 . jabuke oguliti , očistiti ih , te ih izrezati na kockice 1 x 1 cm (može i sitnije) .
2 . u jabuke dodati limunov sok te sve izmiješati i ostaviti kratko sa strane ...

- 3 . u posudu staviti sve sastojke za tijesto OSIM jabuka ...
- 4 . zamijesiti tijesto te na samome kraju dodati jabuke i sve dobro sjediniti (kada dodate jabuke tijesto postane ljepljivo) ...
- 5 . s žlicom i sa razmakom vaditi tijesto na pleh koji je obložen pak papirom (žlicu možete malo namazati uljem tako se tijesto manje lijepi) ...
- 6 . kako vam tijesto spadne s žlice tako ga i ostavite , nije potrebno da ga oblikujete prstima ...
- 7 . kolačiće staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva na cca . 17 – 20 minuta ...
- 8 . kolačiće ostaviti da se ohlade ...
- 9 . za šećernu glazuru uzeti šećer u prahu te dodavati žličicu po žličicu limunovog soka ...
- 10 . šećerna glazura treba da bude gusta ...
- 11 . na hladne keksiće , žličicom prelite malo glazure ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- šećerna glazura nije obavezna ...
- možete ih posuti samo šećerom u prahu ...
- držite ih u zatvorenom posudi za keksiće ...
- kupite ili napravite sami pire od jabuke , jer se zaista odlično slažu s pireom ...





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

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