Linzeri



Za vrijeme blagdana kod nas su obavezni linzeri uz ostale kekse i kolače . Ali ne samo kad su blagdani volimo da nam je kutija od keksa puna linzera . Što duže stoje u dobro zatvorenoj kutiji to su ukusniji i bolji .

SASTOJCI :

300 g brašna

1 šećer vanilija

1 žumanjak

200 g hladnog margarina za kolače

100 g šećera u prahu

marmelada za punjenje (po vašem ukusu)

ZA TAMNO TIJESTO DODATI :

1 žlica kakao

PRIPREMA :

1 . u posudu staviti brašno , šećer vaniliju , žumanjak , šećer u prahu , zatim margarin rezati na manje komadiće te ga dodavati u ostale sastojke …

2 . tijesto dobro izraditi tako da se margarin spoji s ostalim sastojcima …

3 . izrađeno tijesto je pomalo ljepljivo . Staviti tijesto na prozirnu foliju , te ga lagano rukama oblikovati i zamotati u prozirnu foliju …

4 . ostaviti tijesto cca . 2 sata u hladnjaku …

5 . tijesto prije daljnje upotrebe izvaditi cca . 10 minuta prije iz hladnjaka , kako bi malo poprimilo kućnu temperaturu …

6 . rukama tijesto premjestiti , radnu površinu posuti sa što manje brašna , samo toliko da se tijesto ne zalijepi za radnu površinu …

7 . tijesto tanko izvaljati , maksimalno do 0.5 cm …

8 . kalupima izrezati tijesto (paziti da imate jednak broj izrezanih keksa sa i bez rupica) …

9 . kekse poslagati u tepsiju koja je obložena pak papirom …

10 . kekse staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva cca . 7 – 9 minuta (držite obavezno vaše kekse na oku kako ne bih poprimili boju) …

11 . ostatak tijesta skupiti , oblikovati , izvaljati , izrezivati , te dalje peći i tako dok god ne potrošite cijelo tijesto …

12 .u sredini pečeni keksi na dodir su još vrlo malo mekani , ali ništa ne brinite to je tako OK …

13 . kekse premjestiti u drugu hladnu tepsiju ili na rešetku za hlađenje …

14 . marmeladu staviti u manju posudu te je uz stalno miješanje dobro zagrijati (ne prokuhati) …

14 . puniti kekse … **VIDI VIDEO !!!**

NAPOMENA I SAVJETI :

Gotove , napunjene kekse ne dirati dok se marmelada ne stegne .

Ako ih želite ukrasiti sa šećerom u prahu , onda to najbolje učinite čim ih napunite vrućom marmeladom kako bih vruća marmelada upila šećer . Tako će keksi biti ukrašeni šećerom u prahu, a marmelada će ostati kao da je niste ni posuli .

Bitno je kekse izvaljati što tanje , maksimalno do 0.5 cm, kako vam kasnije spojeni keksi ne bi bili predebeli .

Tijesto se u svakoj pećnici vremenski drugačije peče , to ovisi i o debljini tijesta na koju ste je izvaljali, zato pazite na kekse tokom pečenja .

Kad u pećnici keksi izgube sjaj, držite ih na oku jer sad im treba još samo koja minuta .

Izrezane kekse najbolje je prebaciti lopaticom u tepsiju kako ih prstima ne biste deformirali .

Ako se tijesto lijepi za lopaticu ili kalupe, samo ih pospite sa malo brašna .

Keksi **NE smiju** poprimiti boju , trebaju ostati svijetli .

Tokom valjanja tijesta pokušajte u što manjim količinama koristiti brašno, kako se tekstura tijesta ne bih pokvarila, jer ćete kasnije imati tvrde i manje ukusne kekse .









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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri