

Crno-bijele puzzle keksi

Hrskavi crno bijeli keksi za Božić

oko 50 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Prhko tijesto:

250 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

150 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 jaje (veličine M)

75 g mekog maslaca ili margarina

50 g maslaca od kikirikija

oko 1 žlica mlijeka

Osim toga:

1 žlica Dr. Oetker Kaka za kolače

1 žličica šećera

1 žličica mlijeka

1 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke te mikserom (metlicama) miješajte sve najprije na najnižoj, a potom na najvećoj brzini kako bi izradili tijesto. U polovicu tijesta umijesite kakao, šećer i mlijeko.

2 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

3 Svijetlo i tamno tijesto zasebno razvaljajte u tankom sloju na lagano pobrašnjenoj radnoj ploči. Od obje polovice tijesta izrežite različite motive, npr. trokute i zvijezde različitih veličina. **Napomena:** Izrežite jednak broj motiva u raznim veličinama i bojama tako da se mogu spojiti u dvodijelne ili trodijelne puzzle (sl. 1).

4 Potom iz trokuta ili zvijezdi izrezujte manje motive i spajajte ih na papiru za pečenje (sl. 2). Potom stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 12 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

Kekse s papirom za pečenje izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

Tip from the Test Kitchen

- Crno-bijeli keksi mogu se čuvati oko 3 tjedna u dobro zatvorenim limenim kutijama.

