

Gumbići s narančom

Fini keksići s narančom i zobenim pahuljicama

120 komada



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Miješano tijesto:

75 g pšeničnog brašna

½ žličica Dr. Oetker Original

Backin praška za pecivo

80 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

100 g maslaca ili margarina

(omekšalog)

1 omot Dr. Oetker Finesse korica

naranče

2 žumanjaka (veličine M)

150 g mekih zobenih pahuljica

4 žlice soka od naranči

1 Miješano tijesto:

U posudi za miješanje dobro pomiješajte brašno i Backin prašak za pecivo. Dodajte preostale sastojke i od svega mikserom (lopaticama) prvo na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini izradite tijesto. Na lagano pobrašnjennoj radnoj ploči tijesto kratko premijesite i oblikujte u valjak. Podijelite valjaka u 4 jednaka dijela. Svaki dio izvaljajte u tanki valjak (Ø 2 cm) i ostavite u hladnjaku najmanje 3 sata. Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

2 Svaki valjak narežite na ploške debljine otprilike 1 cm, položite ih na lim za pečenje i stavite u pećnicu.

Nivo pećnice dolje

Vrijeme pečenja: oko 13 Minute

Kolačiće izvucite zajedno s papirom za pečenje na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

Preljev:

50 g Dr. Oetker Kandirane korice naranče

oko 150 g šećera u prahu

3 žlice pekmeza od naranči

3 **Preljev:**

Usitnite kandiranu narančinu koricu. Prosijte šećer u prahu. Pekmez protisnite kroz cjediljku, kratko prokuhajte i umiješajte šećer u prahu da dobijete gusti preljev. Gumbiće premažite preljevom pomoću noža i ukasite s malo kandirane narančine korice.

Tip from the Test Kitchen

- Ako vam se preljev tijekom ukrašavanja stvrdne, jednostavno ga ponovno kratko zagrijte (pritom može postati prozirniji).
- Ukoliko imate samo jedan lim za pečenje, možete kolačiće pripremiti i na komadu papira za pečenje. Jednostavno kolačiće na papiru povucite na lim.
- Ako kolačiće želite darovati, predlažemo da ih zamotate u foliju za darove, zavežete vrpcom i ukasite sušenim kriškama naranče.
- U dobro zatvorenim kutijama kekse možete čuvati oko 2 tjedna.