

Halloween keksići

Bundeve, duhovi, metle i vještičji šeširi... Volimo praviti kekse koji usrećuju ljude

12 komada



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Za kekse:

125 g mekog maslaca

75 g šećera

1 jaje

1 žličica Dr. Oetker Vanilin šećera

250 g brašna (prosijanog)

1 prstohvat soli

Za ukrašavanje:

oko 200 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli

1 pakiranje Dr. Oetker Šarenog pisma za kolače

140 g tamne čokolade

- 1 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 170 °C

- 2 **Tijesto:**

Stavite mekani maslac, šećer, vanilin šećer, jaje i prstohvat soli u posudu. Postepeno dodajte brašno. Umijesite tijesto ručno ili mikserom (spiralnim nastavcima) otprilike 1-2 minute, sve dok se ne postigne glatka i ravnomjerna masa. Pokrijte tijesto prozirnom folijom i ostavite da odstoji u hladnjaku oko 30 minuta.

- 3 **Pečenje:**

Razvaljajte tijesto valjkom na debljinu od 3-4 mm i izrežite Halloween oblike kalupima ili uz pomoć predložaka. Stavite oblike na papir za pečenje na limu, međusobno udaljene 1 cm. Premijesite ostatak tijesta, razvaljajte i ponovo izrežite. Stavite lim na donji dio pećnice i pecite oko 20 minuta, dok se keksi ne zarumene. Ostavite da se ohlade prije nego što započnete s ukrašavanjem.

Vrijeme pečenja: oko 20 Minute



4 Ukrašavanje:

Obojite fondant u željenu boju, tanko ga razvaljajte i izrežite na komade promjera keksa. Zalijepite fondant na keks s malo vode. Ponovite postupak sa svim keksima. Tamnu čokoladu otopite na vodenoj pari pri niskoj temperaturi. Pomoću čokolade i šarenog pisma ukasite kekse po želji.

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto Halloween kalupa za tijesto, možete tiskati ove predloške i njih upotrijebiti za izrezivanje keksa. Možete ih preuzeti ovdje.

