

# Keksi punjeni karamelom

Ukusni keksići ukrašeni karamelom i bijelom čokoladom

oko 50 komada



uspjeva lako

do 60 Min.



## Sastojci:

### Potrebno:

Lim za pečenje  
Papir za pečenje

### Prhko tijesto:

150 g pšeničnog brašna  
1 navršak noža Dr. Oetker Original  
Backin praška za pecivo  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
50 g šećera  
100 g mekog maslaca (ili margarina)  
1 žlica vode

### Nadjev:

oko 75 g nasjeckanih mekih karamel  
bombona

### Za ukrašavanje:

oko 50 g bijele čokolade  
oko 25 g nasjeckanih mekih karamel  
bombona

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

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

- 2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom na najvišoj brzini.

- 3 Kugle:

Podijelite tijesto na približno 50 porcija jednake veličine, najbolje je da izradite valjke i da ih podijelite. Komade tijesta spljoštite u ruci, na to stavite 2-3 komadića mekih karamel bombona, obložite tijestom i oblikujte kugle. Stavite kugle na lim za pečenje i pecite.

**Nivo pećnice: sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 12 Minute**



Dr. Oetker Hrvatska

Kekse s karamelom zajedno s papirom za pečenje povucite s lima i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.

#### 4 Ukrašavanje:

Čokoladu krupno nasjeckajte, stavite je u vrećicu za zamrzavanje, dobro zatvorite i otopite na pari na niskoj temperaturi. U međuvremenu meke karamel bombone sitno nasjeckajte. Odrežite mali vrh vrećice. Poprskajte kekse i pospite mekim karamel bombonima.

