


Keksi s klementinama i čokoladom

Fini keksi s klementinama i komadićima bijele čokolade

12 - 15 komada

 uspjeva lako

 do 40 Min.



Sastojci:

Tijesto za kekse:

2 klementine
1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
1 jaje
250 g brašna
125 g šećera
120 g Dr. Oetker Badema mljevenih
100 g maslaca
1 žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
bijeles čokolade

1 Priprema:

Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

2 Tijesto za kekse:

Iscijedite sok iz klementina i mikserom pjenasto istucite sok, maslac i šećer. Dodajte jaje i nastavite snažno miješati. Dodajte bademe i prospite po tome brašno s praškom za pecivo. Zatim, nastavite polagano miješati. Na kraju u smjesu dodajte omot Finesse ribane korice naranče i nekoliko komadića bijele čokolade.

Od tijesta izradite 12 – 15 keksa i stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Prije pečenja stavite lim 15 minuta na hladno. Pecite kekse sve dok ne poprime zlatno-smeđu boju.

Vrijeme pečenja: 12 - 15 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

3 **Ukrašavanje:**

Prije nego što se keksi u potpunosti ohlade, utisnite u tople kekse nekoliko komadića bijele čokolade.

