

Čajové keksy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: **10**

4241 kalorií , **8 g** cukrů , **265 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/cajove-keksy>

Příprava

Změklé máslo nakrájejte na malé kousky, přidejte cukr, špetku soli, citrónovou kůru a utřete dohladka. Postupně zašlehejte vejce. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a prosijte ji na máslový krém. Vše dobře promíchejte. Cukrářský sáček s řezanou trubičkou naplňte těstem a na plech, který jste vyložili pečícím papírem, stříkejte různé tvary podle vlastní fantazie (kolečka, esíčka, srdíčka...). Pečte v předehřáté troubě při 175-200 stupních dozlatova, přibližně 15-20 min. Sušenky nechte vychladnout. Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni. Vychladlé keksy slepte marmeládou, pocákejte čokoládou a nechte zaschnout.

Ingredience

- 2 vejce
- 300 g másla
- 100 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 400 g hladké mouky
- 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 50 g čokolády na vaření
- 100 g ovocné marmelády
- 1 lžička citrónové kůry

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Cukroví