



KINDER CHOCOLATE KEKSI ZA MAME

Kinder
CHOCOLATE

Vrijeme pripreme:

50 minuta

Vrijeme hlađenja:

30 minuta

SASTOJCI ZA 35 KOMADA:

- 250 g hladnog maslaca
- 375 grama brašna
- 1 jaje
- prstohvat soli
- 100 g šećera u prahu + šećer u prahu za posip
- 2 pakiranja vanilin šećera
- 12 Kinder Chocolate® prutića (150 g)

TAKOĐER:

Okrugli rezač za kekse s valovitim rubom (Ø 5 cm), mali rezač za kekse u obliku srca, papir za pečenje

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **35**
Dobivena gramaža po porciji: **28 g**
Kalorijska vrijednost po porciji: **132 kcal**

Jer mama je najbolja i ljubav prolazi kroz želudac: ovi ukusni kekse govore više od tisuću riječi.

UPUTE:

1.

Maslac narežite na male komadiće, brzo umijesite s brašnom, jajetom, soli, šećerom u prahu i vanilin šećerom kako biste oblikovali glatko tijesto. Zamotajte u foliju i stavite u hladnjak na oko 30 minuta. Razvaljajte tijesto između folije. Okruglim rezačem izrežite otprilike 70 keksa. Na polovici keksa izrežite mala srca.

2.

Stavite kekse na dva lima obložena papirom za pečenje i pecite u zagrijanoj pećnici na 160 ° C oko 10-15 minuta. Ostavite da se kekse ohlade na rešetki. Srce posipajte šećerom u prahu.

3.

Otopite Kinder Chocolate. Premažite keks s Kinder Chocolate i spojite dio bez i sa srcem. Nakon spajanja stavite ostatak Kinder Chocolate u sredinu srca. Ohladite kekse otprilike 30 minuta i poslužite ili spremite u posude s keksima.