Keksići pisma

30—40 Min

Sastojci 20 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Glatkog brašna
0.25 žličice	Soli
0.5 žličice	Vinski kamen
130 g	Maslaca, sobne temperature
1 vrećica	Šećer s cimetom
2.5 žlice	Hladne vode
5 žlica	Crvenog džema (jagoda, višnja ili malina)
	Šećer u prahu, za posluživanje

Priprema

1. U zdjeli sjedinite brašno, vinski kamen i sol. U drugoj zdjeli miksajte maslac i šećer s aromom limuna na srednjoj jačini dok se sastojci ne sjedine, oko 3 minute. Zatim dodajte suhe sastojke i vodu te kratko sjedinite dok se ne formira tijesto.
2. Prebacite tijesto na podlogu, oblikujte u disk, omotajte u plastičnu foliju i stavite u hladnjak pola sata.
3. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva s uključenim gornjim i donjim grijačem bez ventilacije. Ohlađeno tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i razvaljajte u pravokutnik debljine 3 mm. Odrežite rubove i podijelite na pravokutnike dimenzija 4*5 cm.
4. Polovici izrežite srca na sredini. Na sredinu svakog pravokutnika bez srca stavite ½ žličice džema te poklopite pravokutnikom sa srcem. Vilicom ili nožem napravite udubine na rubovima. Prebacite na lim obložen papirom za pečenje.
5. Pecite keksiće 15 – 18 minuta, odnosno dok ne postanu zlatno žuti. Pečene keksiće prebacite na rešetku i ostavite da se ohlade. Posipajte ih šećerom u prahu i poslužite.