

Matcha vjenčići

150–170 Min

Sastojci 15 Porcije

= Kotányi Produkte

225 g	Maslaca, sobne temperature
85 g	Šećera
1 vrećica	Bourbon Vanilin Šećer
1	Jaje, sobne temperature
270 g	Glatkog brašna
1 žlica	Matche
0.5 žličice	Himalajska sol
2 žlica	Mlijeka, po potrebi
	Bijela čokolada, za dekoriranje
	Dehidrirane maline, za dekoriranje

Priprema

1. U zdjeli sjedinite brašno, sol i matchu. U drugu zdjelu dodajte maslac i obje vrste šećera te miksajte dok smjesa ne postane kremasta, oko 5 minuta na srednjoj jačini. Dodajte jaje i miksajte dok se sastojci ne povežu, oko 1 minutu.
2. Dodajte prosijane suhe sastojke i mlijeko pa kratko izmiksajte. Ako vam se smjesa čini pregusta, dodajte još 1 žlicu mlijeka.
3. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. U slastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom prebacite smjesu za keksiće i oblikujte krugove. Lim s keksićima stavite najmanje 30 minuta u hladnjak, idealno 1–2 sata.
4. Zagrijte pećnicu na 170 °C. Prebacite lim u zagrijanu pećnicu i pecite keksiće 15–17 minuta. Pečene keksiće ostavite kratko na limu, a zatim ih prebacite na rešetku i ostavite da se potpuno ohlade.
5. Otopite bijelu čokoladu na pari ili u mikrovalnoj pećnici pa umočite polovicu svakog keksića u čokoladu. Stavite ih na papir za pečenje i posipajte smrvljenim dehidriranim malinama. Ostavite da se čokolada stvrdne pa keksiće prebacite u metalnu kutiju.