



Orechové keksíky s višňovo-rumovým lekvárom

Recepty



Olovrant



Veľká noc



0 min



0



3.0

1507



Budete potrebovať

Hladká múka	300 g
Mletá škorica Vitana	3 ČL
Mleté orechy	150 g
Práškový cukor	150 g
Maslo izbovej teploty	225 g
Višňový lekvár	

Práškový cukor na posypanie

Príprava receptu

V miske zmiešame hladkú múku, mleté orechy, práškový cukor, škoricu a maslo. Vymiesime kompaktné cesto, ktoré zabalíme do fólie na potraviny. Necháme odpočívať v chlade cca 30 minút.

Cesto vyvaľkáme medzi dvoma papiermi na pečenie. Vykrájajeme rôzne tvary a opatrne podobratím nožíkom uložíme na plech vyložený papierom na pečenie.

Pečieme pri teplote 170 °C cca 10 minút. Keksíky necháme vychladnúť na plechu.

Do lekváru pridáme rumový cukor a premiešame. Keksíky natierame rumovým lekvárom a zlepujeme.

Na záver posypeme práškovým cukrom.

Pozrite aj videonávod.



Škorica mletá



Rumový cukor