Kávové keksíky

Recepty

Dezerty

Vianoce

20 min

27

2.3

16

Budete potrebovať

Hladká múka	200 g
Práškový cukor	70 g
Instantná káva	2 PL (cesto)
Mletá škorica Vitana	1 PL (cesto)
Žĺtok	1
Maslo	160 g (cesto)
Biela čokoláda	100 g

Smotana na šľahanie	80 ml
Maslo	50 g (plnka)
Instantná káva	1 a 1/2 ČL (plnka)
Mletá škorica Vitana	1/2 ČL (plnka)

Príprava receptu

Ako prvú pripravíme plnku na keksíky. Smotanu, kávu, škoricu a maslo necháme zahrievať tak, aby sa maslo rozpustilo a zmes bola horúca.

Zalejeme nasekanú bielu čokoládu a rozmiešame dohladka. Necháme zachladiť, najlepšie cez noc.

Na keksíky v miske zmiešame múku, cukor, kávu a škoricu. Pridáme žĺtok a zmäknuté maslo. Vymiesime cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fólie a necháme cca 45 minút zachladiť.

Na pomúčenej doske potom cesto rozvaľkáme pod fóliou a vykrajujeme obľúbené tvary. Vykrojené tvary podoberieme nožom a ukladáme na plech s papierom na pečenie.

Pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov cca 10 minút. Necháme vychladnúť.

Krém premixujeme a plníme keksíky.

Vrchnú časť keksíkov môžeme pofŕkať bielou čokoládou, namočiť do čokolády alebo posypať práškovým cukrom.

Skladujeme v uzavretej nádobe v chlade.

Škorica mletá