

Kardamom keksi

Contributed by Vanja
Subota, 14 Travanj 2007

TIJESTO

20 dkg maslaca
25 dkg šećera
45 dkg brašna
1 žlica prašaka za pecivo
 $\frac{3}{4}$ žlice soli
1,5 žlica kardamoma
 $\frac{1}{2}$ žlice cimeta
 $\frac{1}{2}$ žlice pimenta

PRELJEV 1

1 žlica instant kave
 $\frac{1}{2}$ žlice mlijeka
10 dkg vanjine

PRELJEV 2

5 dkg čokolade
1 žlica vode
2 dkg maslaca

Tu u mikserom maslac i šećer te dodati ostale sastojke i zamjesiti tijesto. Ostaviti ga 2 sata u frižideru a zatim peći 10-12 minuta 180.

Na vatri zagrijati sastojke za preljev 1 te ga pricom nanjeti na kekse kao prugice. Zatim napraviti čokoladni preljev (2) i ponoviti postupak, Ostaviti kekse da se preljevi osuše.