



Kuhinja Zaposlene Mame

kuhinjazaposlenemame.com

Keksi za zaposlene mame



Zobeni keksi sa raženim brašnom i crvenim jabukama



SASTOJCI:

100 g zobenih pahuljica
60 g raženog brašna
30 g glatkog brašna
Pola čajne žličice sode
2 pune žlice maslaca (otopljenog)
1 veliko domaće jaje
1 žlica meda
1 žlica domaće marmelade od marelice
15 g smeđeg šećera
Pola žličice cimeta
Prstohvat klinčića
Prstohvat muškarnog oraščića
1 srednja sjeckana crvena jabuka
(ja sam imala petrovaču)



POSTUPAK:

Izmiješati sve mokre sastojke, dodati začine, brašna, zobene pahuljice i sodu. Izmiješati sve skupa, dodati sitno sjeckane jabuke i pomiješati. Ostaviti u frižideru pola sata. Oblikovati 15 kugli koje se lagano spljošte dlanom. Staviti na papir za pečenje i peći u pećnici ugrijanoj na 185 stupnjeva cca 14 minuta.

kuhinjazaposlenemame.com

Keksi sa brusnicama, pistacijama i narančom



SASTOJCI:

200 g gl. brašna
ribana korica naranče
prstohvat soli
100 g maslaca
4 žlice šećera u prahu
šaka sjeckanih pistacija
šaka brusnica



POSTUPAK:

Sve osim pistacija i brusnica se stavi u zdjelu i umiješa se tijesto. Zatim pistacije i brusnice umiješati. Oblikuje se kobasica, stavi se dobro ohladiti, režu se komadi od cm i pol debljine, stave se na papir za pečenje i u pećnicu na 180 cca 12 minuta

kuhinjazaposlenemame.com

Američki cookies



SASTOJCI:

2 i 1/4 šalice gl. brašna
pola žličice soli
3/4 šalice smeđeg šećera
3/4 šalice običnog šećera
vanilin šećer
jedan prašak za pecivo
250 g maslaca
2 jaja
1 žličica vode



POSTUPAK:

Maslac miksati sa šećerom i vanilin šećerom, dodati vodu i jaja i opet izmiksati. Zatim ubaciti ostale sastojke i promiješati.. na kraju umiješati sjeckanu čokoladu koju želite. Žlicom grabiti i stavite na papir za pečenje, ali neka bude malo veća kuglica od oraha, ostavite dobar razmak jer se oni rašire. Peču se na 180 cca 10 min u prije ugrijanoj pećnici, a možda koju min duže, sve ovisi o pećnici.

kuhinjazaposlenemame.com

Keksi od rogača i čokolade



SASTOJCI:

2 jaja
200 g glatkog brašna
150 g šećera
120 g maslaca
vanilin šećer
žlica ruma
žličica cimeta
3 žlice pune zobnih pahuljica
3 pune žlice rogača
3 žlice kaka, a
Žličica praška za pecivo
100 g sjeckane čokolade



POSTUPAK:

Jaja izmiješati sa šećerom da se otopi šećer, dodati topljeni, ali ne vrući maslac, vanilin šećer, rum, cimet, zobene pahuljice, rogač, brašno, kakao, žličicu praška za pecivo i 100 g sjeckane čokolade. Brzo izmiješati. Ostavite u frižu da se stegne, oblikovati kugle, pritisnuti svaku kuglu lagano dlanom i peći na 185 oko 10 min dok ne dobije boju od ispod.

kuhinjazaposlenemame.com

Keksi sa borovnicama



SASTOJCI:

100g smeđeg šećera
80g maslaca
1 jaje,
vanilin šećer
malo cimeta
150g glatkoga brašna
pola žličice praška za pecivo
100 g svj. borovnica koje ćemo umiješati lagano
kuhačom



POSTUPAK:

Šećer, maslac, vanilin šećer i cimet izmiksati, dodati jaje i izmiksati. Zatim umiješati brašno sa praškom za pecivo i na kraju borovnice. Oblikovati kuglice, staviti na papir za pečenje uz obavezan razmak, peći na 185 cca 8 minuta, ali sve ovisi o vašoj pećnici. Pustiti da se dobro ohlade.

kuhinjazaposlenemame.com

Fantastični keksi sa maslacem i abc sirom



SASTOJCI:

110g mekanog maslaca
100 g abc sira
3 žlice smeđeg šećera
3 žlice običnog ili moze i kokosovog šećera
1 jaje
vanilin šećera ili aromu vanilije
190 g glatkog brašna
Malo praška za pecivo



POSTUPAK:

Maslac miksati sa abc sirom, dodati šećere, smiksati, dodati jaje, vaniliju i izmiksati kratko. Umiješati brašno sa praškom za pecivo.

Tijesto se ohladi u friđu sat vremena, rade se kuglice koje se lagano pritisnu dlanom, ispadne oko 24 keksa. Peču se na 180 cca 12 minuta, na papiru za pečenje obavezno. Pustiti da se ohlade.

kuhinjazaposlenemame.com

Bananko keksi



SASTOJCI:

75g mekanog maslaca
80 g smeđeg šećere
1 jaje
100 g gnječene banane
vanilija, korica naranče
prstohvat soli
150g glatkog brašna
žličica praška za pecivo
prstohvat sode
100 g sjeckane crne čokolade ili ako želite može i mliječna



POSTUPAK:

Maslac i šećer pjenasto miksati, dodati jaje, bananu, vaniliju, koricu naranče i sol. Pomiješati i dodati brašno sa sodom i praškom za pecivo. Izmiješati i na kraju umiješati čokoladu. Ispadne 24 kuglice. Staviti ih sa razmakom na papir za pečenje, lagano pritisnuti dlanom, peći na 175 cca 12 minuta, možda kraće, sve ovisi o vašoj pećnici.

kuhinjazaposlenemame.com

Kakao keksi sa kandiranim voćem



SASTOJCI:

6 velikih punih žlica maslaca sobne temperature
200g šećera muscovada tamnog
malo soli
1 veće jaje
200g brašna pola oštrog, pola glatkog
3 velike žlice zobenih pahuljica
1 velika žlica kakaa
1 žličica sode
vanilin šećer
100 g miješanog sitnog kandiranog voća



POSTUPAK:

Miksati šećer, vanilin šećer i maslaca da bude kremasto, dodati jaje i sve skupa dobro pomiješati. Zatim dodati sve suhe sastojke i na kraju kandirano voće. Kad se umiješa, oblikuju se kugle veličine oraha, stave da se zamrznu I zamrznute se stave peći na papir za pečenje u pećnicu na 180 oko 8,9 min. Pustiti da se ohlade.

kuhinjazaposlenemame.com

Keksi sa kandiranim đumbirom i narom



SASTOJCI:

170g mekanog maslaca
250g smeđeg šećera
55g običnog šećera
vanilin šećer
1 jaje
90 g melase od nara
prstohvat soli
malo cimeta, klinčića, muškarnog oraščića
1 žličica ribanog đumbira
275 g glatkog brašna
1 žličica sode
50 g sjeckanog kandiranog đumbira



POSTUPAK:

Maslac miksati sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati jaje, melasu, začine i ribani đumbir. Sve skupa izmiješati. Zatim dodati brašno sa sodom, izmiješati i na kraju kandirani đumbir umiješati. Grabe se žlicom kuglice veličine oraha, ostavi se razmak između da se ne zalijepe. Peče se na 180 cca 12 minuta. Pustiti da se skroz ohlade

kuhinjazaposlenemame.com

Mekani keksi sa jabukama



SASTOJCI:

1 šalica smeđeg ili kokosovog šećera
pola šalice mekanog maslaca
1 jaje
vanilija, začini koji želite tipa cimet, klinčić,
prstohvat soli,
1.5 šalice glatkog brašna
pola žličice sode
pola žličice praška za pecivo
1 šalica sjeckanih jabuka na kockice



POSTUPAK:

Mjera je šalica od dva decilitra. Pomiješati šećer i maslac skupa u glatku smjesu. Dodati jaje, sve začine i sol. Zatim brašno sa sodom i praškom za pecivo. Na kraju lagano umiješati jabuke. Izmiksati kratko staviti na hlađenje 15 min.. grabiti žlicom veličine oraha, možda mrvu veće. Ostaviti razmak između..peći na 190 cca 10 minuta..Pustiti da se dobro ohlade.

kuhinjazaposlenemame.com