



LAZDYNO RIEŠUTŲ KEKSIUKAI

Trukmė: Porcijų skaičius: Lygis:

🕒 45 min. 👤 12 asm. ●○○ Lengvas

Ingredientai

TEŠLAI	KIEKIS
Cukraus	200 g
Sviesto	190 g
Miltų	150 g
Kepimo miltelių	2 g
Nenugriebto pieno	200 ml
Druskos	12 žiupsnelių
Kiaušinių	2
Kiaušinio trynio	1
Kiaušinio trynio	80 g
Vanilės ekstrakto	5 g (1 arbatinis šaukštelis)

GLAISTUI	KIEKIS
Sviesto	150 g
Cukraus pudros	150 g
Smulkintų lazdynų riešutų	20 g

Instrukcijos

1. Tešlai:

Dubenyje suplakite sviestą su cukrumi elektriniu plaktuvu. Vieną po kito įmuškite kiaušnius ir trynį, supilkite pieną ir arbatinį šaukštelį vanilės ekstrakto ir maišykite tešlą kol taps glotni ir vientisa. Persijokite miltus, tada kepimo miltelius ir druską. Įmaišykite miltų mišinį lėtai nuo viršaus iki apačios. Suberkite riešutus. Sudėkite popierines keksiukų formeles į kepimo formą ir supilkite į jas tešlą. Nepripildykite daugiau kaip 3/4 formelės tūrio.

2. Sviestiniam kremui:

Dubenyje išplakite sviestą su cukraus pudra kol masė taps puri ir vientisa. Papuoškite keksiukus naudodami konditerinį maišelį su žvaigždutės formos antgaliu. Apibarstykite riešutais, galiausiai ant viršaus uždėkite „Ferrero Rocher“.