

Speculoos



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **225 g** mekog margarina
- **400 g** tamnijeg žutog šećera
- **15 g** sode bikarbone
- **2 ravne kašičice** začina za speculoos
- **70 ml** mleka

Priprema

Pomešajte brašno, šećer, sodu bikarbonu i začini pa mešavinu izručite na radnu površinu. Napravite udubljenje u sredini i u njega stavite komadice margarina i mleko. Mešite dok ne dobijete meko, ali ne lepljivo testo. Ukoliko je potrebno dodajte još koju kap mleka. Podelite testo na dva dela, oba uvijte u foliju i stavite u frižider na jedan sat.

Izvadite prvi deo iz frižidera, stavite ga između dva pek papira. Razvijte testo da bude tanko. Skinite gornji papir, a donji s testom prebacite u pleh od rerne. Modlicama vadite oblike, a višak oko oblika pokupite i premesite. Ponavljati postupak sa drugim delom testa sve dok svo testo ne iskoristite.

Pecite ih na 150C oko 20-25 minuta ili dok ne budu tvrdi i odozgo i odozdo. Možda vas začudi dužina pečenja, ali baš u tome je tajna ovih keksica. Za razliku od buter keksica na koje ste navikli i koji se ne smeju vaditi iz pleha dok se ne ohlade jer se polome, ovi su tvrdi i karamelizovani.

Savet

Zain za speculoos možete zameniti sa 3 kašičice cimeta ili po svojoj želji. Od navede koliine brašna dobije se velika koliina keksa. Ne morate odmah ispei sve. Možete testo držati u frižideru, naravno umotano u foliju i ispei nakon 2-3 dana.