

# SLASTNI KEKSI IZ RAZMAŠČENIH PŠENIČNIH KALČKOV

moleum



## Sestavine za testo:

600 g moko  
¾ vrečke pecilnega praška  
300 g sladkorja  
**100 g razmaščenih  
pšeničnih kalčkov  
MOLEUM**  
350 g masla  
4 rumenjaki  
1-2 žlici kisle smetane

## Sestavine za beljakov nadev:

2 beljaka  
120 g sladkorja  
**100 g razmaščenih  
pšeničnih kalčkov  
MOLEUM**  
Priprava nadeva: beljake  
stepemo s sladkorjem, da  
dobimo trd sneg v katerega  
narahlo vmešamo  
razmaščene pšenične  
kalčke

## Priprava testa:

Presejemo moko s pecilnim praškom, sladkorjem in razmaščenimi pšeničnimi kalčki, dodamo zmeščano maslo in rumenjake zmešane s kisló smetano ter ročno zgnetemo testo. Testo pustimo pol ure počivati v hladilniku, nato ga zvaljamo na debelino 3-5 mm, izrežemo kekse poljubne oblike in jih preložimo na pekač. Na vsak keks brizgnemo kupček beljakovega nadeva, ter pečemo 12-15 minut na 170 °C.

