

Heljdini cvjetići

Fini keksići iz heljdinog brašna, s bademima i brusnicama. Bez glutena - za prijateljicu s celijakijom. Bez maslaca i jaja - to tako, zbog mog hira. ?



Sastojci:

- 50 g suhih brusnica
- pola neprskane naranče (sok i korica)
- 250-300 g heljdinog brašna
- razom puna žličica sode bikarbone
- 40 g nerafiniranog šećera
- malo cimeta
- na vrh noža soli
- 100 g badema u listićima
- 75 ml maslinovog ulja
- 150 ml sojinog vrhnja

Priprema:

1. Nasjeckajte suhe brusnice, prelijte ih ocijeđenim sokom naranče i ostavite da omekšaju.
2. Za to vrijeme prosijte brašno (250 g) sa sodom bikarbonom te mu dodajte šećer, malo cimeta, soli i naribanu narančinu koru.
3. Grublje usitnite listiće badema pa ih umiješajte u suhe sastojke. Dodajte ulje i vrhnje te umijestite tijesto. Kad se smjesa poveže, dodajte joj brusnice.
5. Podijelite tijesto na dva dijela i u pokrivenoj posudi ostavite 20-30 min u hladnjaku.
6. Na pobrašnjenom podlozi tijesto premijesite te svaki dio razvaljajte na debljinu oko 3 mm. Kalupom režite oblike po želji i slažite ih u protvan obložen pek papirom.
7. Kekse pecite 8-10 min u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C.

Napomene: Poslužite uz topli ili hladni napitak po želji. Ohlađene kekse možete čuvati u limenoj kutiji na suhom i hladnom mjestu i do 15-ak dana - istina, mi ih nikad ne uspijemo sačuvati tako dugo. ? Recept je napisan 21.02.2009.