

Bakine kiflice bez jaja

Ovo su najfiniji keksići mog djetinjstva. Radila je baka i kiflice s jajima (točnije, sa žutanjcima), ali ove bez jaja (nešto delikatnije u pripremi) uistinu su posebne. ♥



Sastojci:

Za 80 manjih kiflica:

- 1,3-1,5 dl masti
- 2 vrećice vanilije bourbon šećera
- 3 žlice mljevenih prženih lješnjaka
- korica 1/2 neprskanog limuna
- cca 5 dl mekog brašna
- za doradu šećer u prahu

Priprema:

1. Izradite hladnu mast s vanilijom bourbon. Dodajte mljevene lješnjake (ovdje vrhom pune žlice) i naribanu limunovu koricu.
2. Prosijte brašno, te ga dodajte smjesi toliko da umijestite kompaktno masno tijesto (ne pretvrdo). Ja sam odmjerila 4, 5 dl brašna te, mijeseći, dodala još 2-3 žlice.
3. Uzimajte po malo tijesta (kuglicu) i rukama oblikujte kiflice te ih slažite na pek papirom obložen pleh. Neka vam kiflice budu ravnomjerno debele.
4. Kiflice pecite u prethodno zagrijanoj pećnici - ovdje na 160°C (ventilatorsko grijanje), cca 15 min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici: ja ovako pečem sve kiflice te veličine. Neka dobiju tek malo boje, ne smiju vam jako potamni.
5. Pečene kiflice ostavite u plehu cca 5 min. Tada ih pažljivo prstom pomaknite - ako vam dio pečenog tijesta ostaje na prstu, ostavite ih još malo. Potom ih pažljivo* vadite iz pleha i uvaljajte u šećer u prahu.

Napomene:* Ovaj dio je malo delikatan - dobro je da su kiflice tople da šećer ostane na njima, ali ako su pretople, lomit će vam se ili osipati. Nakon 2-3 slomljene kiflice, 'prilazila' sam im s vanjske strane na sredini i tako ih vadila iz pleha - na taj se način nisu lomile. Kiflice ostavite nekoliko sati (najbolje preko noći, ako im se uspijete oduprijeti) i potom uživajte: izuzetno su fine i nevjerovatno prhke... doslovce se tope u ustima! Masti i bakinom receptu usprkos, ovo je ipak pripremljeno u mojoj, *integralnoj* kuhinji: brašno je punozrnato, šećer u prahu nerafiniran, a vanilija bourbon (svaka vrećica po 8 g) je iz eko uzgoja. ;) Recept je napisan 12.03.2010.