

Jesenji kvrgavci

Orasi, suhe šljive i čokolada savršen su trio za proslavu ulaska u jesen. Ovi kolačići nestaju u trenu; ako volite sastojke, preporučam da količinu udvostručite. ?



Sastojci:

- 4-6 suhih šljiva
- malo ruma
- šaka očišćenih oraha
- 3,5 dl punozrnatog brašna
- na vrh noža sode bikarbone
- 125 g maslaca
- 2 žlice meda ili 2-3 žlice nerafiniranog šećera*
- korica 1/2 neprskanog limuna
- malo cimeta
- prstohvat soli
- opcijski: žlica-2 kapljica tamne čokolade**

Za doradu:

- tamna čokolada
- malo ulja

Priprema:

1.

Suhe šljive sitno nasjeckajte i izmiješajte ih s rumom, a orahe nasjeckajte na proizvoljne komadiće. Mi volimo da krcka pa sam ih sjeckala na krupnije.

2.

Brašno prosijte sa sodom bikarbonom pa mu dodajte začine i orahe. Ovaj put sam koristila punozrnato pirovo brašno; ako ga nemate, dobro je i pšenično.

3.

Maslac narežite na listiće pa s pijanim šljivama i medom umiješajte u suhe sastojke. Ne mijesite dugo, tek toliko da se tijesto poveže u ne pretvrdu kuglu. Tijesto zamotajte u pvc foliju i ostavite 15-20 min u hladnjaku.

4.

Dvema žličicama uzimajte hrpice tijesta veličine većeg oraha i slažite ih u protvan obložen pek papirom. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici - ovdje na 160°C (ventilatorsko grijanje), 10-12 min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici: ja ovako pečem sve kekse/kolačiće te debljine.

5.

Pečene kvrgavce malo prohladite u protvanu, a potom ih izvadite na rešetku da se ohlade. Po želji, prošarajte ih čokoladom otopljenom s malo ulja ili umočite u nju.

Napomene: Stavila sam 5 mekših suhih šljiva (ne prevelikih) pa sam ih prelila žličicom ruma, više za aromu nego za omekšavanje. Ako imate tvrđe suhe šljive, napijte ih malo više. ? * Umjesto meda možete koristiti šećer - u tom slučaju će kvrgavci biti prhkiji (sličniji klasičnim keksima). Kod varijante sa šećerom mijesit ćete tijesto minutu-2 dulje da se sve dobro poveže. Bude li vam se tijesto i dalje mrvilo, dodajte još malo ruma - meni nije trebao jer sam junački namočila šljive. ? ** Nekad u masu za kolačiće ubacim i žlicu-2 čoko kapljica (nema nam pomoći, neumjereni smo kad je čokolada u pitanju :D); vi odaberite opciju koja vam više odgovara. Recept je napisan 20.09.2014.