

Kardamomci

Jednostavni, a superfini keksi s kardamomom - cijela kuća miriše na njih. ?



Sastojci:

- 3,5 dl brašna (ovdje integralnog pirovog)
- 1/3 žličice sode bikarbone
- 3 žlice mljevenih badema*
- 125 g maslaca
- 3 žlice nerafiniranog šećera (ovdje kokosovog)
- prstohvat soli
- 1 jaje
- 1/3 žličice sjemenki kardamoma
- korica 1/2 neprskane naranče**

Za doradu (opcijski):

- tamna čokolada
- tostirani oguljeni bademi, quinoa ili amaranth kokice, narančina korica i sl.

Priprema:

1. Poželjno je da su vam svi sastojci sobne temperature pa pravovremeno izvadite iz hladnjaka sve što trebate. ;) Prosijte brašno i sodu bikarbonu. Naribajte koricu naranče, a kardamom očistite i usitnite (kod mene u avanu).
2. Izmiksajte maslac, šećer i prstohvat soli. Dodajte razmućeno jaje pa miksajte da je smjesa ravnomjerna. Umiješajte (špatulom) brašno, sodu bikarbonu, mljevene bademe i začine.
3. Dobivenu (relativno mekanu) masu rasporedite na dva komada PVC folije pa rukama oblikujte dva kompaktna valjka promjera 4-4,5 cm. Valjke zamotajte u foliju i ostavite u hladnjaku 2,5-3 h, da dobro očvrstnu.
4. Ugrijte pećnicu na 165°C (ventilatorsko grijanje). Režite valjke na kolutiće koje slažite na pek papirom obložen pleh. Ja sam dobila 48 keksića (za dva velika pleha).
5. Pecite cca 10 min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici; ja ovako pečem sve kekse/kolačiće te debljine. Pečene kekse prohladite par minuta u protvanu, a potom ih izvadite na rešetku da se ohlade do kraja.

Napomene: Po želji, keksiće premažite/prošarajte otopljenom čokoladom pa pospite kokicama amarantha ili quinoe, ribanom narančinom koricom i sl. Ja sam dio ostavila u *vulgaris* verziji, a dio sam umočila u čokoladu i ukasila cijelim badenom. * Preporučam malo grublje mljevene bademe jer daju teksturu keksićima. Mjera je malo iznad razom napunjene žlice (x 3). ;) ** U nedostatku neprskane naranče koristila sam Alnaturinu koricu naranče (pola vrećice). Recept je napisan 22.12.2023.