



Keksinkai Lietuvių

Justina Bogodilovaitė, IIb

INGREDIENTAI

Keksiukams:



110g sviesto



110g cukraus



110g miltų



2 a.š. kepimo
miltelių



2 kiaušiniai
(kambario
temp.)



Sviestiniui kremui:



180g cukraus
pudros



120g sviesto



1 v.š. pieno



šiek tiek vanilinio
cukraus



maistiniai dažai
(geltoni, žali,
raudoni)



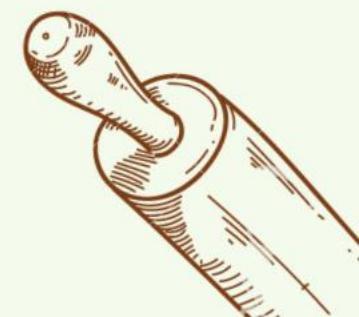
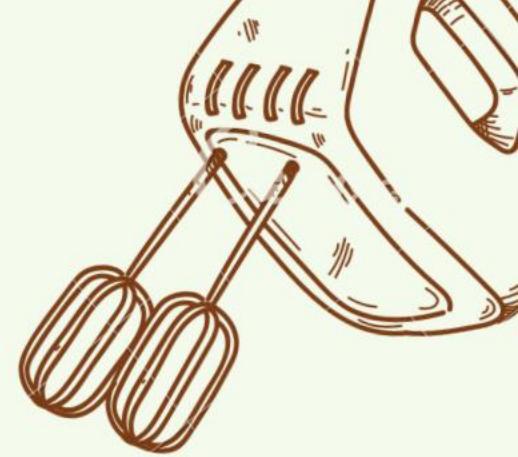
Minkštą sviestą ir
cukrų išplakame
iki purumo.



I sviestą įsijojame
miltus, kepimo
miltelius ir druska.



Įmušame
kiaušinius ir viską
gerai išmaišome.

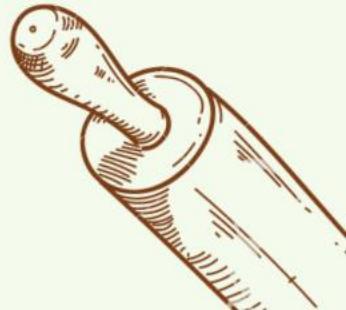
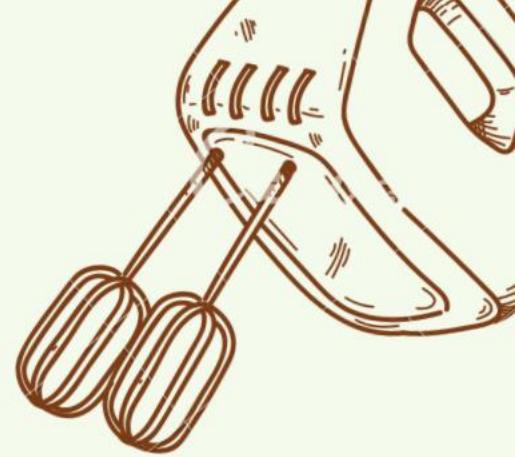




Gerai išmaiše, tešla sudedame į formeles ir dedame kepti 180 laipsnių apie 20 min.



Iškepusius keksiukus paliekame atvėsti ir gaminame kremą.





Cukraus pudrą, minkštą
sviestą ir truputį pieno
sudedame į dubenį ir
viską gerai išmaišome.



Gerai išmaišius kremas gali
atrodyti per sausas, tada į pilame
dar truputį pieno ir permaišome.
Kremą padaliname į tris dalis ir
ilašiname maistinių dažų.



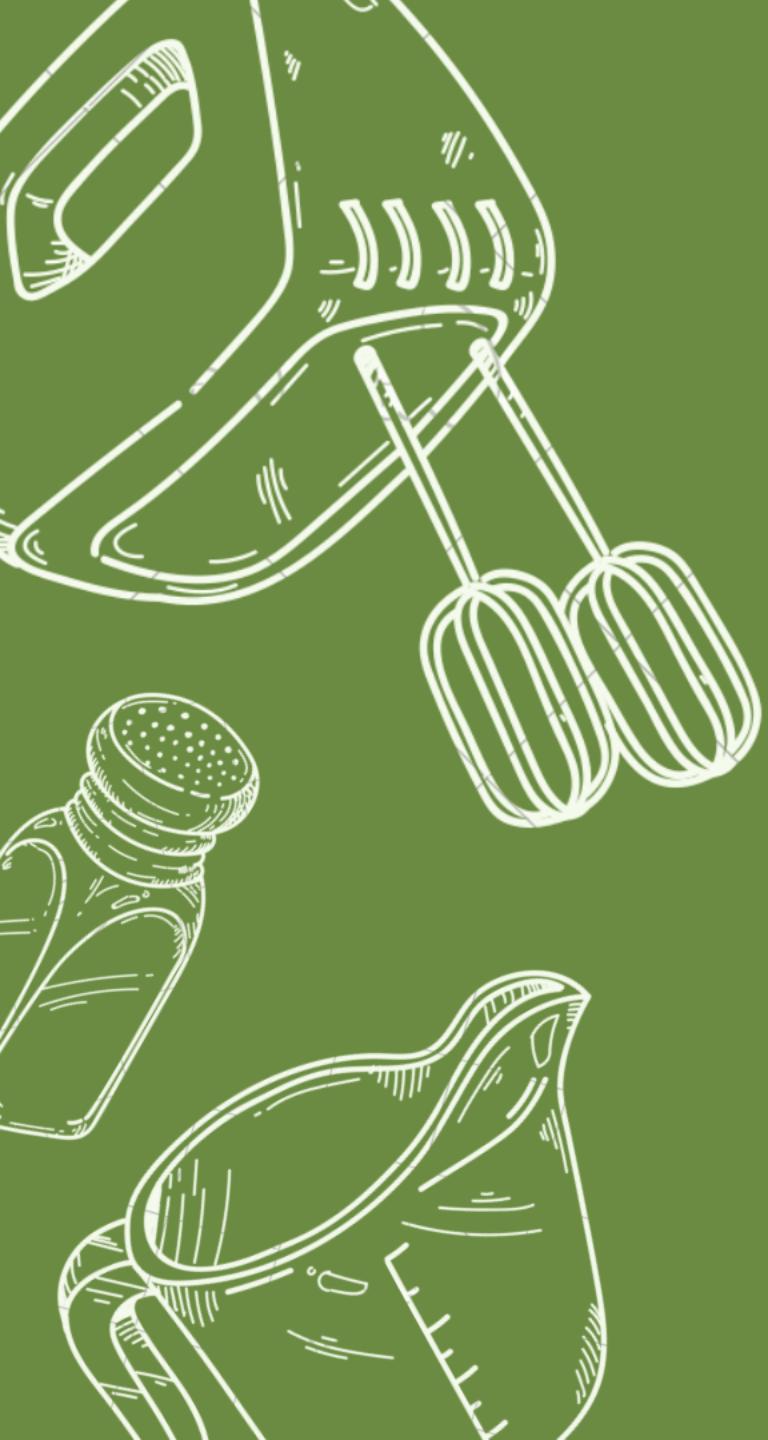
Kremą sudedame į
konditerinius švirkštus
ir dekoruojame
keksiukus.





REZULTATAS





Ačiū nž dėmesi!