

SABLES

ZA KEKSIĆE:

200 g brašna
prstohvat soli
75 g šećera
130 g maslaca
3 žumanjka
žličica arome vanilije

ZA KARAMEL PREMAZ:

50 g šećera
4 žlice vode
1/2 žličice limunovog soka
50 ml vode

Pomiješati brašno, sol, šećer, maslac, žumanjke i aromu vanilije pa umijesiti glatko tijesto.

Dobiveno tijesto umotati u plastičnu rastezljivu foliju pa ga staviti u hladnjak na 30 minuta. U međuvremenu pomiješati šećer sa 4 žlice vode i limunovim sokom pa kuhati na umjerenoj vatri dok smjesa ne dobije lijepu zlatno smeđu boju.

Trebati će vam kojih 10-ak minuta. U dobivenu smjesu umiješati preostalih 50 ml vode i izmiješati. Ukoliko se karamel stisne vratiti ga na laganu vatru uz stalno miješanje dok se karamel ponovno ne otopi i dobijete glatki, gusti preljev.

Pećnicu zagrijati na 180 C. Dva lima za pečenje obložiti masnim papirom. Tijesto za keksiće izvaditi iz hladnjaka i razvaljati ga na debljinu od otprilike 0,5 cm. Iz izvaljanog tijesta kalupom izrezivati oblike i slagati ih na pripremljen lim. Ponavljati postupak dok ne potrošite svo tijesto. Sirove keksiće premazati dobivenim karamel umakom. Na vrh svakog keksića utisnuti oblik plusića vilicom pa ih staviti u prethodno zagrijanu pećnicu. Peći keksiće 12-15 minuta. Keksiće ohladiti na limu pa ih pospremiti u hermetički zavorenu posudu.

