

Beglitimiai keksiukai su uogomis



Ingredientai:

Keksiukams:

80 g DVARO sviesto
240 g DVARO pieno
120 g kukurūzų miltų
100 g migdolų miltų
120 g nerafinuoto rudojo
cukraus
1 a. šaukštelio kepimo
miltelių
žiupsnelio druskos
1 kiaušinio
100 g šaldytų mėlynių

Glaistui:

100 g DVARO sviesto
150 g cukraus pudros
100 g DVARO grietinės
4 v.š. kukurūzų krakmolo
1/4 citrinos sulčių

GAMYBA:

Keksiukai:

Nedideliame inde sumaišykite visus sausus ingredientus. Kitame didesniame inde išmaišykite tirpintą sviestą, pieną ir kiaušinį. Į šlapią masę po truputį įmaišykite sausus ingredientus. Įmaišykite uogas.

Tešlą paskirstykite aliejumi išteptose keksiukų formelėse ir kepkite orkaitėje ~25min su vėjelio funkcija. Iškepusiems keksiukams leiskite atvėsti.

Glaistas:

Su elektriniu mikseriu bent porą minučių plakite sviestą, įmaišykite cukrų, grietinę, kukurūzų krakmolą ir citriną. Viską išplakite iki vientisos masės, palaikykite bent 10 min šaldytuve ir užtepkite ant keksiukų.