

Keksiukai su grietinėle ir braškėmis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta braškes

12 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 40 Min.



Sudėtis:

Šokoladiniams keksiukams reikės:

- 1 pak. Dr. Oetker šokoladinių keksiukų (su apelsinų žievelėmis)
- 2 vnt. kiaušinių
- 100 ml augalinio aliejaus
- 100 ml vandens
- 200 ml plakamosios grietinėlės (35%)
- 0,5 ml Dr. Oetker grietinėlės standiklio
- 6 vnt. braškių (nuplautų)

Jogurtiniams keksiukams reikės:

- 1 pak. Dr. Oetker jogurto skonio keksiukų
- 2 vnt. kiaušinių
- apie 100 ml augalinio aliejaus
- 75 g natūralaus jogurto
- 200 ml plakamosios grietinėlės (35%)
- apie 0,5 ml Dr. Oetker grietinėlės standiklio
- apie 6 vnt. braškių

Šokoladinių keksiukų paruošimas:

Iš "Dr. Oetker" keksiukų pakuotės išimkite popierines formeles ir sudėkite jas į skardą.

Tešlai į dubenį suberkite kepimo mišinį iš pakuotės, įmuškite kiaušinius, supilkite aliejų bei vandenį ir viską gerai išmaišykite šaukštu arba išplakite plaktuvu.

Šaukštu tešlą išdalinkite į popierines formeles ir pašaukite kepti į 175°C orkaitę. Kepkite 17-20 min. Iškeptus keksiukus palikite atvėsti.

Grietinėlę išplakite su miltelinu cukrumi iš "Dr. Oetker" keksiukų pakuotės bei "Dr. Oetker" grietinėlės standikliu. Šaukštu grietinėlę išdalinkite ant atvėsusių keksiukų ir ant viršaus užtupdykite po braškės puselę.

Jogurtinių keksiukų paruošimas:

Iš "Dr. Oetker" keksiukų pakuotės išimkite popierines formeles ir sudėkite jas į skardą.

Tešlai į dubenį suberkite kepimo mišinį iš pakuotės, įmuškite kiaušinius, supilkite aliejų bei jogurtą ir viską gerai išmaišykite šaukštu arba išplakite plaktuvu.



Šaukštu tešlą išdalinkite į popierines formeles ir pašaukite kepti į 175°C orkaitę. Kepkite 17-20 min. Iškeptus keksiukus palikite atvėsti.

Grietinėlą išplakite su miltelinu cukrumi iš "Dr. Oetker" keksiukų pakuotės bei "Dr. Oetker" grietinėlės standikliu. Šaukštu grietinėlę išdalinkite ant atvėsusių keksiukų ir ant viršaus užtupdykite po braškės puselę.

Patarimai ir gudrybės

- Keksiukus gražu dekoruoti baltais, auksiniais arba sidabriniais "Dr. Oetker" žirneliais.
- Į keksiukų formelių dugną galima įdėti po keltą mėgstamų riešutų ir tešlą pilti ant jų.

