

.....Linksmieji.....  
keksiukai





35

# Turinys

Įžanga	4
Vaniliniai keksiukai	9
Šokoladiniai keksiukai	25
Vaisiniai keksiukai	41
Figūrėlės ir riešutai	57
Svoris ir matai	76
Rodyklė	80



54



17

# Persiški vaniliniai

Ruošiama 12 min.

Kepama 20 min.

Kalorijų 500

Riebalų 35 g

Angliavandenių 44 g

3 kiaušiniai

1 puodelis minkšto sviesto

1 puodelis smulkiojo cukraus

½ puodelio pieno

1½ puodelio sijotų kvietinių miltų

su 2 šaukšteliais kepimo miltelių

1 šaukštelis vanilės ekstrakto

## Papuošimas

1 puodelis miltelinio cukraus

1 šaukštelis citrinų esencijos

1 šaukštelis vanilės ekstrakto

1 puodelis minkšto sviesto

persišku cukraus vatos siūlų



- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 160 °C temperatūros. Į 12 keksiukų formelių įdėkite popierinius krepšelius. Vidutinio dydžio dubenėlyje paplakite kiaušinius, sukrėskite sviestą, suberkite cukrų ir maišykite, kol susidarys puri masė.
- 2 Supilkite pieną, vanilės ekstraktą, suberkite miltus ir gerai išmaišę paplakite elektriniu plakikliu 2 minutes iki lengvos kreminės masės.
- 3 Tešlą po lygiai sukrėskite į popierinius krepšelius. Kepkite 18–20 minučių, kol ji pakils ir iškeps. Praaušusius keksiukus sudėkite ant vielinių grotelių. Puoškite visiškai atvėsusius.

## Papuošimas

- 1 Visus puošimo komponentus, išskyrus cukraus vatos siūlus, sumaišykite mediniu šaukštu ir išsukite iki purios masės.
- 2 Sukrėskite mišinį į konditerinį maišelį su žvaigždės formos antgaliu ir išspauskite ant keksiukų. Papuoškite cukraus vatos siūlais.

**12 keksiukų**

# „Vanilinės rožės“

Ruošiama 12 min. Kepama 20 min. Kalorijų 483 Riebalų 35 g Angliavandenių 42 g

- 3 kiaušiniai
- 1 puodelis minkšto sviesto
- 1 puodelis smulkią cukraus
- ½ puodelio pieno
- 1 ½ puodelio sijotų kvietinių miltų su 2 šaukšteliais kepimo miltelių
- 1 šaukštelis vanilės ekstrakto

## Papuošimas

- 1 puodelis miltelinio cukraus
- 1 šaukštelis rožių vandens
- 1 puodelis minkšto sviesto
- 6 lašai vanilės ekstrakto
- džiovinų rožyčių, 8 vienam keksiukui (rasite kepinių papuošimų parduotuvėse)

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 160 °C temperatūros. Į 12 keksiukų formelių įdėkite popierinius krepšelius. Vidutinio dydžio dubenėlyje paplakite kiaušinius, sukrėskite sviestą, suberkite cukrų ir maišykite, kol susidarys puri masė.
- 2 Supilkite pieną, vanilės ekstraktą, suberkite miltus ir gerai išmaišę paplakite elektriniu plakikliu 2 minutes iki lengvos kremenės masės.
- 3 Tešlą po lygiai sukrėskite į popierinius krepšelius. Kepkite 18–20 minučių, kol ji pakils ir iškeps. Praaušusius keksiukus sudėkite ant vielinių grotelių. Puoškite visiškai atvėsusius.

## Papuošimas

- 1 Pusę puošimo komponentų, išskyrus rožes, sumaišykite mediniu šaukštu, sudėkite likusius komponentus ir šaukštu išsukite iki purios masės.
- 2 Sukrėskite mišinį į konditerinį maišelį su paprastu antgaliu ir išspauskite ant keksiukų. Papuoškite rožytėmis.

## 12 keksiukų



# Vaniliniai su širdelėmis

Ruošiama 12 min.

Kepama 20 min.

Kalorijų 314

Riebalų 18 g

Angliavandenių 35 g

3 kiaušiniai  
1 puodelis minkšto sviesto  
1 puodelis smulkiojo cukraus  
½ puodelio pieno  
1½ puodelio sijotų kvietinių miltų  
su 2 šaukšteliais kepimo miltelių  
1 šaukštelis vanilės ekstrakto  
100 g smulkinto baltojo šokolado

## Papuošimas

⅓ puodelio miltelinio cukraus  
2 šaukštai vandens  
⅓ puodelio braškių džemo  
be sėklų  
širdelės formos žvakutė



- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 160 °C temperatūros. Į 12 keksiukų formelių įdėkite popierinius krepšelius. Vidutinio dydžio dubenėlyje paplakite kiaušinius, sukrėskite sviestą, suberkite cukrų ir maišykite, kol susidarys puri masė.
- 2 Supilkite pieną, vanilės ekstraktą, suberkite miltus ir gerai išmaišę paplakite elektriniu plakikliu 2 minutes iki lengvos kreminės masės. Įmaišykite baltąjį šokoladą.
- 3 Tešlą po lygiai sukrėskite į popierinius krepšelius. Kepkite 18–20 minučių, kol ji pakils ir iškeps. Praaušusius keksiukus sudėkite ant vielinių grotelių. Puoškite visiškai atvėsusius.

## Papuošimas

- 1 Dubenėlyje sumaišykite miltelinį cukrų su vandeniu. Braškių džemą sukrėskite į konditerinį maišelį; pasirinkite mažiausią antgalį ir išspauskite ant keksiukų norimus ornamentus. Tą patį padarykite su baltu glajumi. Į keksiukus įsmeikite po širdelės formos žvakutę.

**12 keksiukų**

# Vaniliniai šokoladiniai

**Ruošiama** 12 min.

**Kepama** 20 min.

**Kalorijų** 461

**Riebalų** 30 g

**Angliavandenių** 45 g

3 kiaušiniai

1 puodelis minkšto sviesto

1 puodelis smulkiąo cukraus

½ puodelio vanilinio jogurto

1½ puodelio sijotų kvietinių miltų  
su 2 šaukšteliais kepimo miltelių

1 šaukštas vanilės ekstrakto

100 g juodojo šokolado  
gabaliukų

1 šaukštas kakavos

## Papuošimas

100 g juodojo šokolado  
gabaliukų

20 g sviesto

⅓ puodelio riebios grietinėlės  
sidabrinų rutuliukų



- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 160 °C temperatūros. Į 12 keksiukų formelių įdėkite popierinius krepšelius. Vidutinio dydžio dubenėlyje paplakite kiaušinius, sukrėskite sviestą, suberkite cukrų ir maišykite, kol susidarys puri masė.
- 2 Supilkite jogurtą, vanilės ekstraktą, suberkite miltus ir išmaišykite. Sudėkite likusius komponentus ir paplakite elektriniu plakikliu 2 minutes iki lengvos kremenės masės.
- 3 Tešlą po lygiai sukrėskite į popierinius krepšelius. Kepkite 18–20 minučių, kol ji pakils ir iškeps. Praužusius keksiukus sudėkite ant vielinių grotelių. Puoškite visiškai atvėsusius.

## Papuošimas

- 1 Vidutinio dydžio prikaistuvyje sumaišykite šokoladą su sviestu ir užkaiskite nustatę vidutinę kaitrą. Kai produktai pradės lydėtis, kaitrą sumažinkite ir nuolat maišykite, kol visiškai išsilydys. Nukaiskite, supilkite grietinėlę ir išmaišykite. Palikite pastovėti 10 minučių, kad mišinys sutirštėtų ir taptų tarsi aksominis. Šakute užtepkite kremą ant keksiukų ir papuoškite sidabriniais rutuliukais.

**12 keksiukų**

# Su riešutais

Ruošiama 12 min.

Kepama 20 min.

Kalorijų 662

Riebalų 49 g

Angliavandenių 52 g

3 kiaušiniai

1 puodelis minkšto sviesto

1 puodelis smulkiojo cukraus

½ puodelio pieno

1½ puodelio sijotų kvietinių miltų  
su 2 šaukšteliais kepimo miltelių

1 šaukštelis vanilės ekstrakto

100 g juodojo šokolado gabaliukų

1 šaukštas kakavos

## Papuošimas

100 g juodojo šokolado gabaliukų

1 šaukštas sviesto

⅓ puodelio riebios grietinės

½ puodelio minkšto sviesto

½ puodelio miltelinio cukraus

100 g lazdynų riešutų



- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 160 °C temperatūros. Į 12 keksiukų formelių įdėkite popierinius krepšelius. Vidutinio dydžio dubenėlyje paplakite kiaušinius, sukrėskite sviestą, suberkite cukrų ir maišykite, kol susidarys puri masė.
- 2 Supilkite pieną, vanilę, suberkite miltus ir išmaišykite. Sudėkite likusius komponentus ir paplakite elektriniu plakikliu 2 minutes iki lengvos kreminės masės.
- 3 Tešlą po lygiai sukrėskite į popierinius krepšelius. Kepkite 18–20 minučių, kol ji pakils ir iškeps. Praaušusius keksiukus sudėkite ant vielinių grotelių. Puoškite visiškai atvėsusius.

## Papuošimas

- 1 Vidutinio dydžio prikaistuvyje sumaišykite šokoladą su 1 šaukštu sviesto ir užkaiskite nustatę vidutinę kaitrą. Kai produktai pradės lydėtis, lėtai supilkite grietinėlę ir sumažinę kaitrą nuolat maišykite, kol mišinys sutirštės. Nukaiskite ir atvėsinkite.
- 2 Mediniu šaukštu sumaišykite sviestą su miltelinio cukrumi ir išsukite iki purios masės. Supilkite lydytą šokoladą, suberkite pusę riešutų, išmaišykite ir šaukštu sukrėskite ant keksiukų. Papuoškite riešutais.

**12 keksiukų**

# „Žaidimų metas“

Ruošiama 12 min.

Kepama 20 min.

Kalorijų 354

Riebalų 18 g

Angliavandenių 45 g

3 kiaušiniai

1 puodelis minkšto sviesto

1 puodelis smulkiojo cukraus

½ puodelio pieno

1½ puodelio sijotų kvietinių miltų  
su 2 šaukšteliais kepimo miltelių

1 šaukštelis vanilės ekstrakto

**Papuošimas**

200 g spalvotos dekoravimo  
masės  
glajaus



- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 160 °C temperatūros. Į 12 keksiukų formelių įdėkite popierinius krepšelius. Vidutinio dydžio dubenėlyje paplakite kiaušinius, sukrėskite sviestą, suberkite cukrų ir maišykite, kol susidarys puri masė.
- 2 Supilkite pieną, vanilės ekstraktą, suberkite miltus ir paplakite elektriniu plakikliu 2 minutes iki lengvos kreminės masės.
- 3 Tešlą po lygiai sukrėskite į popierinius krepšelius. Kepkite 18–20 minučių, kol ji pakils ir iškeps. Praaušusius keksiukus sudėkite ant vielinių grotelių. Puoškite visiškai atvėsusius.

**Papuošimas**

- 1 Kočėlu iškočiokite dekoravimo masę į 3 mm lakštą. Sausainių pjaustykle ar aštriu peiliuku išpjaukite nedidelius skrituliukus ir uždėkite po viengą ant keksiukų. Glajumi užrašykite ant jų skaičius.

**12 keksiukų**