

Gardūs keksiukai su antiena



Gaminimas

1. Išlydykite sviestą ir leiskite jam pravėsti.
2. Dubenyje išplakite kiaušinius, supilkite pieną ir pravėsusį išlydytą sviestą. Viską išmaišykite.
3. Kitame inde sumaišykite visus birius ingredientus – miltus, cukrų, kepimo miltelius, druską, pipirus. Paruoštą sausą mišinį supilkite į skystąją masę ir viską gerai išmaišykite.
4. Smulkiais kubeliais supjaustykite **KITCHEN me karštai rūkytą antienos filę**.
5. Į tešlą suberkite pjaustytą antieną, sutarkuotą sūrį ir viską gerai išmaišykite.
6. Tešlą pilkite į keksiukų formeles, užpildydami apie ¾ formelių tūrio, kad būtų vietos keksiukams kilti.
7. Pašaukite į 200 C įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 15-20 min. (*kepimo laikas priklauso nuo pasirinktų keksiukų dydžio*).

Improvizuokite su formelėmis, pritaikydami šventėms ir kiekvienai dienai!

Gardūs linkėjimai iš **KITCHEN me virtuvės!**

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	didelių kiaušinių
360 ml	pieno
110 g	sviesto
200 g	spelta miltų
1 v.š.	cukrus
2 a.š.	kepimo miltelių
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų
200 g	KITCHEN me karštai rūkytos antienos filė
1 stiklinė	tarkuoto fermentinio sūrio