

oko oranž keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brana
- **1** narandža
- **1**jaje
- **200 g**masti
- **120 g**šecera
- **1/2**praška za pecivo
- **2**vanilin šecera

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti mikserom mast, šecer, vanil šecer, sok, rendanu koru od narandže i jaje. Dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo. Ostaviti sat vremena u frižideru. Vaditi modlom oblike i peci na 220 stepeni oko 20tak minuta. Kad se ohlade krajeve umakati u glazuru od cokolade.

Savet