

Aromaticni keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **150 g** mlevenih badema
- **1** narandža
- **2** jajeta
- **1** limun
- **1/2** kesice praška za pecivo

Priprema

Iscediti sok od 1 narandže i pola limuna, izrendati koricu od narandže i limuna. Od datih sastojaka zamesiti testo. Ostaviti sat vremena u frižideru. Rastanjiti na 3-4 mm debljine i vaditi oblike. Peci na 180 stepeni oko 15tak min. Ohlaene možete umakati u otopljenu cokoladu.

Savet