

Zlatni keksici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g svinjske masti
- 4 jajeta
- 350 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 800-900 g brašna
- 1 šakica mlevenog oraha
- 2-3 kašike šecera

Priprema

4 žumanceta i 3 belanceta pomešati sa 350 g šecera, pa dodati mast i sve dobro pomešati mikserom. Dodati vanilin šecer, prašak za pecivo i polovinu brašna i polako mešati mikserom. Polako dodavati ostatak brašna, rukom mesiti da se dobije kompaktna smesa. Testo oblikovati u loptu i ostaviti da stoji oko 15 minuta. Radnu površinu posuti brašnom i testo oklagijom istanjiti. Modlom vaditi željene oblike. Tepsiju namazati mašcu i reati keksice. 1 belance ulupati viljuškom u cvrstu penu, orah pomešati sa šecerom. Keksice premazati belancetom i posuti mešavinom oraha i šecera. U zagrejanj rerni na 180 C, peci dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet