

Keksici sa sirom i višnjama



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za keksice:

- **3,5 velike šolje** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **250 g** krem sira
- **250 g** margarina ili masti
- **1,5 šolja** šećera

I još:

- višnje
- **oko 100 g** mlevene plazme

Priprema

U posebnoj vecoj ciniji pomešati brašno, prašak za pecivo i so.

U drugoj dubljoj ciniji umutiti omekšali puter, dodati krem sir, jaja, šećer i vanilin šećer. Sve pomešati sa brašnom i umesiti.

Ostaviti u frižider na pola sata. Praviti kuglice velicine oraha i uvaljati u mleveni plazma keks. Sredinu kuglice malo udubiti sa prstom i staviti višnju. Poslagati u tepsiju obloženu pek papirom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Savet