Keksici sa limunom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **130 g**šecera
- **1**jaje
- **1**limun - sok
- **malo** narendane kore od limuna
- **350 g**oštrog brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- Za posipanje:
- šecer u prahu

Priprema

Margarin i šecer pomešati i mutiti mikserom. Mutite da smesa bude panasta. Dodajte jaje, sok i rendanu koru limuna. Mutite još malo tek da se smesa izjednaci. Dodajte brašno, so i prašak za pecivo. Zamesite testo rukom dok nedobijete finu loptu od testa. Od lopte koje ste umesili kidajte komadice testa velicine manjeg oraha. Od svakog komadica testa oblikujte lopticu i dlanovima blago pritisnite (spljoštite) da dobijete okrugli keksic.

Tepsiju obložite pek papirom i reajte keksice sa malim razmakom izmeu. Pecite u zagrejanoj rerni u donjem delu rerne 15-tak minuta. Kada keksici pocnu da dobijaju blago-baraon boju odozdo, izvadite ih iz rerne (treba da budu peceni, a svetliji). Pospite ih šecerom u prahu i poslužite.

Od ove mere izašlo je 47 keksica.

Keksici mogu da stoje i nekoliko dana.

Savet