

Keksi sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- 125 g putera ili margarina
- 1 šolja (150 ml) šećera
- 2 jajeta
- 1 šolja (150 ml) ulja
- 1 šolja (150 ml) gustina
- 1 vanilin šećer
- 1/2 kesice praška za pecivo
- oko 2 šolje brašna

I još:

- 2 šolje sjeckanih oraha

Priprema

Umutiti omekšao puter, ulje, šećer, 1 cijelo jaje i 1 žumance. Dodati vanilin šećer, gustin i prašak za pecivo, pa umutiti. Postepeno dodavati brašno, da se dobije tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Od tijesta odvajati loptice; svaku lopticu sa jedne strane premazati bjelancem, pa uvaljati u sjeckane orahe. Reati u pleh obložen papirom.

Peci na 170 C oko 25 minuta.

Pecene keksice ohladiti, po ukusu posuti prah šećerom (može i bez) i poslužiti!

Savet