Keksici sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **85 g**kukuruznog brašna
- **85 g**belog brašna
- **65 g**šecera
- **50 g**mljevenog oraha
- **1**jaje
- **1 kašika**kore od limuna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli

Za valjanje:

- **30 g**mlevenog oraha
- **20 g**kukuruznog brašna

Za punjenje:

- **oko 50 g**eurokrema

Priprema

Maslac malo otopite. U zdelu stavite jaje i maslac, promešajte i polako dodajete sastojke: mlevene orahe, sitno naribanu koru od limuna, šecer, kukuruzno, belo brašno, prašak za pecivo i so. Sve izmešajte i zamesite testo. Dobijeno testo uvijte u prozirnu foliju i ostavite oko sat vremena u frižideru. Kidati loptice velicina manjeg

oraha, spljoštite ih, praveci disk, kašicicom stavljajte eurokrem i zatvorite. Ponovo rukama oblikujte lopticu i uvaljajte u smesu mljevenih oraha i kukuruznog brašna. Stavljajte na tepsiju na kojoj je pek papir i peci na 180 C, oko dvadesetak minuta.

Savet