

Heljdini keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g** heljdinog brašna
- **100 g** pšenice brašna
- **125 g** margarina
- **65 g** šećera
- **60 g** smeeg šećera
- **1** jaje
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** limun - korica
- **1** prstohvatsoli

Za posipanje:

- **20 g** smeeg šećera

Priprema

U posudi za micanje margarin sobne temperature umutite penasto s obe vrste šećera. Dodajte jaje i naribanu koru limuna. Na kraju umešajte obje vrste brašna, prašak za pecivo i so. Zamesite brzo testo, omotajte ga prozirnom folijom i ostavite u hladnjaku oko sat vremena.

Razvaljajte testo na 5 mm debljine, na radnoj površini posutoj sa malo brašna. Izrežite kalupom oblike i stavljajte ih na lim obložen papirom za pečenje. Pospite ih s preostalim smeim šećerom.

Pecite kekse u pecnici zagrejanj na 180C, 15-ak minuta odnosno dok ne poprime boju po rubovima. Ostavite ih da se ohlade na rešetki, a zatim ih spremite u metalnu kutiju.

Savet