

Prhki keksici od belanaca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- 1 belance
- 70 g šecera
- 1 kesica vanil šecer
- 125 g margarina
- 1 kašičica praška za pecivo
- 250 g brašna
- 15 g gustina (ili praška za puding od vanile)
- 1 kašičica korica limuna ili narandže

Priprema

Belanac umutite sa šecerom i vanil šecerom u glatku i sjajnu smesu. Dodajte rastopljeni i prohladjeni margarin u mutite dok ne dobijete smesu slicnu kremi. Dodajte brašno, gustin i prašak za pecivo, rendanu koricu limuna ili narandže i umesite testo. Oblikujte kuglu, uvijte u prozirnu foliju i ostavite u frižideru da odstoji sat vremena.

Od testa oblikujte kuglice velicine oraha i reajte ih na papirom obloženi pleh. Pravite male razmake izmeu jer ce narasti u toku pecenja. Možete ih lagano pritisnuti dlanom da se malo spljošte, pri pecenju ce se ionako malo spljoštiti pa ne preterujte. Pecite ih u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 15-20 minuta. Vruce keksice uvaljajte u prah šecer.

Savet