

# **Mandarina keksici**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **5** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **250 g**brašna
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **1**jaje
- **1 prstohvatsoli**
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **2**mandarine (sok i kora narendana)

### **Ostalo:**

- **3-4 kašike**šecera u prahu

## **Priprema**

Uzeti zdelu staviti margarin koji je bio na sobnoj temperaturi, dodati šecer i izmiksati, potom dodati jaje i opet izmiksati, dodati so, sitno narendanu koru od mandarine i sok od dve mandarine, izmešati i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo pa ostaviti bar 30 minuta u frižider. Praviti male kuglice, i obilono ih uvaljati u šecer u prahu. Slagati sa razmakom u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Peci ih 15 minuta na 180°C. Keksici su ukusniji drugi dan, fini mekani i oseti se mandarina.

## **Savet**