

Posne vanilice sa lešnikom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** margarina otopljenog
- **125 g** prah šećera
- **1/2** limuna
- **50 g** mlevenog lešnika
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašičice** ekstrakta vanile
- **oko 500 g** brašna
- **150 g** marmelade po želji

Priprema

Umutiti otopljeni margarin i šećer u prahu, tome dodati koricu pola limuna, ekstrat vanile i limunov sok. Zatim dodati mleveni lešnik, pecivo i brašno. Voditi računa da testo ne bude previše tvrdo. Rastanjiti ga na radnoj površini i modlama vaditi keksice. Peci na 180 stepeni oko 10 minuta. Gotove keksice lepiti marmeladom.

Savet