Aromaticni keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **300 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevenih badema
- **1** narandža
- **2**jajeta
- **1**limun
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Iscediti sok od 1 narandže i pola limuna, izrendati koricu od narandže i limuna. Od datih sastojaka zamesiti testo. Ostaviti sat vremena u frižideru. Rastanjiti na 3-4 mm debljine i vaditi oblike. Peci na 180 stepeni oko 15tak min. Ohlaene možete umakati u otopljenu cokoladu.

Savet