

## *Posni keksici sa limunom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 pakovanjemargarina**
- **1,5 dlulja**
- **200 gprah šecera**
- **1limun**
- **oko 400 gbrašna**

#### **Ostalo:**

- **malodžema**
- **1 šoljicašecera u prahu**

### **Priprema**

Malo razmekšati margarin, pa dodati ulje i šecer u prahu, narendane kore od 1/2 limunai sok od 1/2 limuna. Sve lepo sjediniti dodati brašno i umesiti testo da bude mekano i dase ne lepi za ruke.

Razviti testo debljine, koliko vi želite da vam budu keksici, ja sam pravila tanje. Sad modlama koje vi imate vadite keks.

Redjajte u pleh i pecite na temperaturi od 200 stepeni 10-15 minuta, ostavite ih da budu beli.

Možete ih služiti posute šecerom u prahu ili ih filovati po dva. Ja sam pola-pola. Dobro je kad imate neki džem

kiselkastog ukusa. Ja sam filovala džemom od dinja i kiselih jabuka.

Mogu dugo da se održe ako ih stavite u kutiju sa poklopcem, možete ih i zamrznuti. Vrlo malo im je potrebno da se razmrznu i da ih poslužite.

## **Savet**