

Keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **2** žumanceta
- **1/2** rendane limunove kore
- **3 kesice**vanilin šecera
- **6 kašika**šecera
- **500** gbrašna

Priprema

Umutiti mast i šecer dodati ostale sastojke i ostaviti testo da odmori sat vremena u frižideru. Zagrejati rernu na 180 C i razvaljati testo na pola cm debljine. Vaditi oblike po želji i re?ati u pleh. Peci kratko oko 15 minuta i voditi racuna da ostanu svetle boje. Vruce filovati džemom i spajati po 2 ili samo tako prazne uvaljati u cecer u prahu ili preliteri glazurom od cokolade.

Savet