

# Zlatni keksici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250** gsvinjske masti
- **4** jajeta
- **350** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **1** kesicaprška za pecivo
- **800-900** gbrašna
- **1** šakicamlevenog oraha
- **2-3** kašikešecera

## Priprema

4 žumanceta i 3 belanceta pomešati sa 350 g šecera, pa dodati mast i sve dobro pomešati mikserom. Dodati vanilin šecer, prašak za pecivo i polovinu brašna i polako mešati mikserom. Polako dodavati ostatak brašna, rukom mesiti da se dobije kompaktna smesa. Testo oblikovati u loptu i ostaviti da stoji oko 15 minuta. Radnu površinu posuti brašnom i testo oklagijom istanjiti. Modlom vaditi željene oblike. Tepsiju namazati mašcu i reati keksice. 1 balance ulupati viljuškom u cvrstu penu, orah pomešati sa šecerom. Keksice premazati belancetom i posuti mešavinom oraha i šecera. U zagrejanoj rerni na 180 C, peci dok ne dobiju zlatnu boju.

## Savet