

Keksici sa lešnikom i bademom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **250 g** margarina
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **50 g** pecenih lešnika
- **50 g** sirovih badema
- **4 kašike** meda
- **2 kašike** suvog grožđa
- **3 kašike** šecera

Priprema

Unutimo penasto jaja sa margarinom. Dodamo šecer, med i mleko i dobro izmutimo. Lešnike i bademe usitnimo u secku. Ne da budu skroz mleveni, nego da ima komadica vecih. U smesu dodamo brašno, lešnike i bademe. Sve dobro promešamo. Vadimo keksice i ređamo ih na pek papir ili u podmazan pleh. Pecemo ih 10-15 minuta dok malo ne porumene.

Savet

:-)