

Mekani keksici sa tiganja



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna
- **100 g** zaleenog margarina sa vanilom
- **50 g** prah šecera
- **1** žumance
- **2 kašike** eurokrema
- **malopraška** za pecivo

Priprema

Umutimo žumance sa šecerom. Dodamo brašno sa praškom za pecivo i izrendamo margarin. Umesimo testo i stavimo u zamrzivac da se skroz zamrzne. Kada ga izvadimo nece moci da se istanji. Isecemo ga na delove i staki deo razvucemo dovoljno da može da se preklopi. Stavimo malo krema i preklopimo ih.

Zagrejemo ulje na tiganju. Stavimo ih i pržimo oko 5 minuta. Dok ne posvetle i ne omekšaju.

Jako su mekani i ukusni :-)

Savet