

Keksici sa mandarinom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tijesto:

- 500 g brašna
- 200 g šecera u prahu
- 1 kesica praška za pecivo
- prstohvatsoli
- 1 kesica vanili šecera
- 200 g margarina
- 2 jajeta
- 4 male mandarine (sok i korica)

Za uvaljati:

- 3 kašike kristal šecera
- 3 kašike šecera u prahu

Priprema

U većoj posudi prvo pomješamo sve suhe sastojke. Zatim dodamo jaja i margarin koji smo narezali na manje komade i koji je bio na sobnoj temperaturi. Dodamo naribanu koricu mandarine i malo soka. Mjesimo i dodajemo ostali sok malo po malo dok ne dobijemo lijepo glatko tijesto, malo mekše. Meni je malo soka i ostalo. Stavimo u frižider na sat ili dva. Radimo male kuglice, velicine manjih oraha. Kuglicu prvo uvaljamo u kristal šecer, a zatim u šecer u prahu (obilno). Stavljamo u tepsiju na papir za pečenje na 180 stupnjeva oko 13-

15 minuta. Ovisno o pecnici.

Savet

Kad sam ih prvi put isprobala bila sam iznenaena kako su ukusni...sad ih peem nekoliko puta kad je sezona mandarina i uvijek nestanu isti dan..