

Keksici od dunje



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** masti
- **100 g** margarina
- **140 g** šecera
- 1 jaje
- **100 ml** jogurta
- **550 g** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašice** praška za pecivo

Za fil:

- 2 dunje
- **50 g** mlevenih lešnika
- **1 kašica** cimeta
- **1 kašika** mlevenog keksa
- **3 kašike** šecera

Priprema

Umutiti margarin i mast, pa dodati šecer, jaje i jogurt. Izjednaciti masu, a zatim sipati brašno, prašak za pecivo i vanil šecer.

Zamesiti glatko testo, uviti ga u plasticnu foliju i ostaviti 30 minuta u frižideru.

Oljuštiti dunje, te ih rendati krupno na rende, posuti šećerom i cimetom, a zatim dodati mlevene lešnike i keks, pa sve lepo izjednaciti.

Testo podeliti na 6 loptica pa svaku razviti u krug precnika oko 18 cm.

Svaki krug podeliti na po 6 trouglova, pa svaki trougao zaseci 2 puta uz isecenu ivicu, s tim da se ne isece do kraja.

Na sredini trougla staviti fil po dužini, pa preklopiti sa jedne strane jednu trecinu testa preko fila, a zatim preklopiti drugom trecinom testa.

Pripremljene keksice staviti u pleh obložen pak-papirom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Pecene keksice posipati šećerom u prahu.

Savet