

## ***Hrskavi keksici***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **200 g** graženog brašna
- **180 g** masti
- **150 g** šecera
- 2 jajeta
- **100 g** suvog groža
- **50 g** lešnika
- 1 vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašika** mleka

### **Priprema**

Mast, šecer, jaja, mleko i šecer dobro umutiti dodati vanilu, prašak za pecivo, seckani lešnik, seckano suvo grože i brašno. Umesiti glatko testo.

Viljuškom kidati komadice testa i stavljati u plah oboležen pek papirom.

Peci na 180C oko 15 minuta.

Po vašoj želji možete umesto lešnika i suvog groža stavljati orahe, bademe, suve šljive, suve smokve... Tako da kolicina bude 150 g.

**Savet**