

## ***Moto keksici***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gmasti
- **4 kašika**šecer u prahu
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1**limun - sok i kora
- **1 kg**brašna
- džem

## **Priprema**

Umutiti penasto mast. Kad pobeli dodati šecer u prahu, jaje, žumance, sok i koru limuna i sa brašnom zamesiti glatko testo. Razvijte koru oklagijom na oko 4 mm i modlom vadite keksice. Re?ajte u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 180 C 7-9 minuta u zavisnosti od rerne.

Ostavite ih da se ohlade i hladne spajati po dve džemom. Uživati u divnom ukusu hrskavih keksica.

Prijatno!

## **Savet**