

Limun keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **1 prstohvatsoli**
- **1/4 kesice** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **120 g** putera
- **80 g** šecera
- **1** jaje
- **3 kašicice narendane** kore od limuna
- **4 kašike** soka od limuna
- **15 kapi** ekstrakta vanile

Za posipanje:

- **30 g** šecera
- **2 kašicice narendane** kore limuna

Priprema

Zamesiti testo od brašna, soli, praška za pecivo, sode bikarbone, putera, šecera, limuna i vanile. Staviti ga u plasticnu foliju, pa u zamrzivac, pola sata.

Od testa praviti kuglice, velicine manjeg oraha, pa ih malo rukom pritisnuti.

Pomešati 30 g šecera sa 2 kašicice narendane kore od limuna.

Keksice režati u pleh obložen papirom za pečenje, posuti ih šećerom pomešanim sa korom limuna.

Peci u zagrejanj rerni na 170 C 12-15 minuta.

Savet

Jako ukusni, osvežavaju i tope se u ustima. Prijatno :-)