

# **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 bikarbune
- **120 g**putera
- **80 g**šecera
- **1**jaje
- **3 kašicice narendanekore** od limuna
- **4 kašike** soka od limuna
- **15 kapiestrata vanile**

### **Za posipanje:**

- **30 g**šecera
- **2 kašicice narendanekore** limuna

## **Priprema**

Zamesiti testo od brašna, soli, praška za pecivo, sode bikarbune, 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 reati u pleh obložen papirom za pecenje, posuti ih šecerom pomešanim sa korom limuna.

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

### **Savet**

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