

Hrskavi keksici (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **3 kašike** šećera
- **250 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** žumančeta

Fil:

- **2** belanca
- **200 g** šećera

Priprema

Umutiti margarin i šećer. Dodati brašno i sodu bikarbonu zatim žumanca i pavlaku i mesiti da se dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke.

Dobro umutiti 2 belanca sa 200 g šećera.

Testo razviti u četvrtastu koru premazati umućen belanac uviti u rolat. Seci na tanke kriške.

Keksice reati u pleh obložen pek papirom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 175C oko 15 minuta, paziti da se ne prepeku.

Savet