

Keksi sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **125** gputera ili margarina
- **1 šolja (150 ml)**šecera
- **2**jajeta
- **1 šolja (150 ml)**ulja
- **1 šolja (150 ml)**gustina
- **1**vanilin šecer
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **oko 2** šoljebrašna

I još:

- **2** šoljesjeckanih oraha

Priprema

Umutiti omekšao puter, ulje, šecer, 1 cijelo jaje i 1 žumance. Dodati vanilin šecer, gustin i prašak za pecivo, pa umutiti. Postepeno dodavati brašno, da se dobije tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Od tijesta odvajati loptice; svaku lopticu sa jedne strane premazati bjelancem, pa uvaljati u sjeckane orahe. Reati u pleh obložen papirom.

Peci na 170 C oko 25 minuta.

Pecene keksice ohladiti, po ukusu posuti prah šecerom (može i bez) i poslužiti!

Savet