# *Aromaticni keksici (2)*

težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **60 g**omekšalog putera
- **60 g**prah šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1 kašicica**ribane korice narandže
- **50 g**sušenih brusnica
- **160 g**brašna
- **1**jaje

## Priprema

Umutiti omekšao puter i šecer. Dodati so i jaje, pa kratko miksati. Dodati ribanu koricu narance i polovinu prosijanog brašna. Umutiti. Zatim, dodati preostalo brašno, kao i sjeckane, sušene brusnice. Sve sjediniti, pa na pobrašnjenoj radnoj plohi oblikovati valjak. Valjak uviti u prozirnu foliju i staviti u zamrzivac (bar dva sata)!

Razati tijesto na šnite, pa redati u pleh (obložen papirom za pecenje).

Peci na 170 C oko 25 minuta.

Pecene keksice ohladiti, pa spremiti u kutiju sa poklopcem.

Poslužiti uz kafu ili caj.

## Savet