

Keksici sa limunom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 100 g šecera
- 90 g maslaca
- 1 jaje
- 1 kesice praška za pecivo
- 2 limuna

I još:

- šecer
- šecer u prahu

Priprema

2 limuna prvo natopiti u 3 šolje vode i jednu šolju sirceta i ostaviti do dvadesetak minuta da odstoje, potom isprati. Jaje sa šecerom dobro izmutiti dok ne pobeli..... potom dodati omekšali maslac, izrendanu koru od 2 limuna, sok od jednog limuna i pola brašna u koji ste dodali prašak za pecivo. Sve mikserom lagano izmešajte.... Dodajte preostalo brašno i rukom izmešajte. Pravite kuglice velicine oraha, uvaljajte u kristal šecer, potom u šecer u prahu i slažite na pek papir. Pecite na 170... ali nemojte ih prepeci.

Savet