Keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 g**prah šecera
- **125 g**margarina
- **3** jajeta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **1 kašicica**rendane kore limuna
- **1 kašicica**rendane kore narandže

Za punjenje:

- **po potrebi**manje vocne bombone

Priprema

U posudu staviti omekšali margarin, dobro umutiti sa prah šecerom i vanilin šecerom. Dodati jaja, kiselu pavlaku i sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati. Testo ne treba da se lepi za ruke. Podeliti na tri dela, u jedan narendati koru limuna, u drugi korica pomorandže i u treci još par kapi ekstrakta vanilije. Ostaviti 30 minuta u frižider pod folijom. Razviti testo i praviti razne oblike po želji. Peci na 180 C, da keksici ostanu beli. Ohlaene posuti prah šecerom.

Za keksice sa bombonama je potrebno da se za svaki keksic isece kockica pek papira. U pleh staviti pek papir. Modlicom izvaditi oblik po želji s tim da ima rupu u sredini. Ispod rupe se stavi ona isecena kockica pek papira, pa se zajedno stavi u pleh sa pek papirom. Bombonu izlupati i malo usitniti i kašicicom sipati u rupu na keksicu i poravnati. Peci kao i ostale keksice na 180 C i paziti da se ne prepeku. Ostaviti da se ohlade. Kockicu pek papira ne skidati do posluženja .

Savet