

Pirincani keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **325 g** pirincanog brašna
- **125 g** margarina
- **50 g** fruktoze-vocni šecer
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malom** muškarnog orašcica
- **1** pomorandža - izrendana kora
- **1** pomorandža - sok

Priprema

Pirincano brašno ima blag i gotovo neutralan okus. Istovremeno ono dobro veže pa se koristi u raznim umacima, kao vezivno sredstvo te u kremama, pudinzima i finim kolacima. Ovo brašno je bez glutena i može se koristiti u prehrani osoba alergičnih na gluten. U brašno dodati fruktozu, vanilin šecer, narendan muškarni orašcic, cimet, i narendanu koru pomorandže, izmešajte, dodajte margarin, sok pomorandže i mesite dok ne dobijete homogenu masu. Rastanjiti (testo je prhko) i modlicom vaditi željene oblike, režiati u tepsiju, obloženu papirom za pecenje. Peci na 180 stepeni oko desetak-petnaest minuta zavisi od rerne, gotove uvaljati u vanilin šecer, ja nisam i služiti. :) Skuvati kaficu i uživati. :)

Savet