

## ***Keksici sa kremom od limuna***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **340 g** brašna
- **150 g** gomekšanog maslaca
- **130 g** šećera u prahu
- **1** kesicavanilin šećera
- **1** prstohvatsoli
- **2** kašikicerendane kore limuna
- **2** jajeta

### **Priprema**

U zdelu staviti maslac, šećer, vanilin šećer, lepo izraditi sa mikserom, dodati jedno jaje, izmešati, pa dodati drugo jaje, izmešati, potom so, sitno rendanu koru limuna, i prosejano brašno. Umesiti rukama fino glatko testo, uviti u foliju i ostaviti u frižider sat vremena. Na malo pobrašnjenoj radnoj podlozi, testo razvaljati na 1 cm debljine, modlom vaditi oblike, cepom praviti udubljenja za kremu, slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje, Udubljenja puniti kremom od limuna. Peci na 170 stepeni. Moji su se pekli oko 20 minuta, jer su deblji i veci, a vi prilagodite pečenje veličini svojih keksica. Nemojte prepeci kolacice, cim pocnu rubovi da žute, gotovi su. Gotove kolace posuti sa šećerom u prahu. Odlicni kolaci. Recept za limun kremu-lemon curd je objavljen i u albumu je, ukoliko niste ljubitelj limuna, možete ih puniti sa necim što volite.

### **Savet**