

Mandarina keksici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 100 g šecera u prahu
- 100 g margarina
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 jaje
- 2 mandarine
- 1 prstohvat soli

Priprema

U vanglicu staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati prah šecer, jaje, prstohvat soli, sok i rendanu koricu mandarine i na kraju hladan rendani margarin. Umesiti testo, pokriti folijom i ostaviti 2 h u frižider.

Izvaditi testo iz frižidera. Kidati komadice testa i praviti loptice. Reati ih u razmaku na pek papiru u plehu od rerne. Peci ih na 180C oko 10 minuta da ostanu svetle boje... Hladne posuti prah šecerom.

Savet