

## ***Brzi keksici (2)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 jaje
- 1 belanjak
- 80 g šecera
- 60 gulja
- 1 kašikicapraška za pecivo
- 1/2 limuna - rendana kora
- 300 g brašna

#### **Za punjenje:**

- 80 g krem sira ili obicnog
- 1 kašikakakaa
- 1 kašikašecera u prahu
- 1/2 limuna - narendana kora

#### **Za posip:**

- malo granula šecera

## Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 1 kašikica vode

## Priprema

Evo još jedni keksici, jednostavni a fini. Ovde mikser nije potreban. U posudu staviti 1 jaje i 1 belanjak. Žumanjak stavimo u zdelicu i ostavimo sa strane, trebace. Dodamo šećer, ulje, sitno izrendanu koru limuna, sve izmešamo kašikom. U brašno dodamo prašak za pecivo i polako dodajemo uz mešanje. Kad više ne ide kašikom, mešamo rukom da dobijemo glatko testo. Testo stavimo na radnu površinu i napravimo punjenje. U posudu stavimo sir, kakao, šećer, koru limuna i sve izmešamo. Testo stavimo na malo pobrašnjenu radnu podlogu i tanko razvaljamo. Odprilike oko pola cm. Uzmemo kružni sekac ili čašu kao ja, prečnika 6 cm, stavimo čašu malo u brašno isecemo testo u krugove. U sredinu stavimo punu kašikicu fila. U zdelicu stavimo malo vode i četkicu umocimo u vodu, navlažimo rubove oko punjenja. Uzeti drugi krug, staviti na punjeni i lagano ivice pritisnuti prstima. Tako sve do kraja. Na tepsiju staviti papir za pečenje i poslagati kolacice. Ono žumance koje je ostalo, sad uzmemo, dodamo kašikicu vode izmešamo i premažemo svaki kolacice. Po kolacima pospemo šećer u granulama, čokoladne mrvice, šarene..... E sad, kad sam prevodila recept, uvek citam komentare i dobro pogledam fotografije, svima su keksici pukli-gornji deo. Ocito to nikome nije smetalo, samo meni.:) U trenu mi došla misao da štapicem za roštilj, probušim rupicu u sredinu, što sam i uradila, da para može da izlazi. Uspelo jer mi ni jedan nije pukao.:) Peci na 180 oko 20 minuta ili sa ventilatorom na 165 oko 20 minuta. Dobijete 12 kolacica, odlicni za grickanje uz čaj, mleko.....

## Savet