

Paste di meliga



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **200 g**šecera
- **200 g**kukuruznog brašna
- **200 g**mekog brašna
- 3žumanceta
- 1 limun - korica
- **na vrh nož**asoli

Priprema

Pomešajte obe vrste brašna i so, pa ih prosejite u ciniju.

Umutiti žumanca sa šećerom, postepeno dodavati komadice omekšalog margarina i dobro sve sjediniti. Izrendati u to koricu od pola limuna (za jaci ukus može i celi). Polako dodavati pomešano brašno i izmešati dobro mikserom i dobićete masu homogenu i kremastu.

Napuniti poslasticarsku vrecicu i staviti nastavak za tulumbe. Obložiti pleh pek papirom (da se ne bi klizao i pomerao, pokvasiti malo pleh pa staviti papir) i blago ga premazati uljem. Istiskati direktno na papir okrugli oblik sa razmakom jer keksici tokom pečenja porastu.

Peci u već zagrejanoj pecnici, na 180C oko 15-20 minuta ili dok ne požute. Keksici su lomljivi, pa ih ohladite pre nego ih premestite na tanjir. Odloženi u metalnoj kutiji, bice sveži nekoliko nedelja.

Savet