

Neskvik keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** marmarina
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **1** vanil šefer
- **5** kašika šecera
- **1/2** kašice prasha za pecivo
- **2** kašike neskvika
- **200-250 g** brašna

Još:

- **po potrebi** bela linolada
- **3** kašike šecera u prahu

Priprema

Margarin sobne temperature umutiti sa jajetom, šecerom, vanil šecerom, solju, prosejanim neskvikom potom dodati brašno. Zamešeno testo malo stanjiti uviti u prijanjajucu foliju i staviti u zamrzivac na 15 minuta. Testo rastanjiti i raznim modlama isecati oblike. Peci na 200°C oko 10 minuta. Ostaviti da se ohlade pa keksice spajati belom linoladom i uvaljati u prah šecer.

Savet