Prhki keksici od belanaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1**belance
- **70 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecer
- **125 g**margarina
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **250 g**brašna
- **15 g**gustina (ili praška za puding od vanile)
- **1 kašicica**korica limuna ili narandže

Priprema

Belanac umutite sa šecerom i vanil šecerom u glatku i sjajnu smesu. Dodajte rastopljeni i prohladjeni margarin u mutite dok ne dobijete smesu slicnu kremi. Dodajte brašno, gustin i prašak za pecivo, rendanu koricu limuna ili narandže i umesite testo. Oblikujte kuglu, uvijte u prozirnu foliju i ostavite u frižideru da odstoji sat vremena.

Od testa oblikujte kuglice velicine oraha i reajte ih na papirom obloženi pleh. Pravite male razmake izmeu jer ce narasti u toku pecenja. Možete ih lagano pritisnuti dlanom da se malo spljošte, pri pecenju ce se ionako malo spljoštiti pa ne preterujte. Pecite ih u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 15-20 minuta. Vruce keksice uvaljajte u prah šecer.

Savet