

## *Arapski keksici sa punjenjem iznenaenja*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **100 g** gustina
- **125 g** šećera u prahu
- **150 g** margarina
- **5 kašika** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **100 g** suvih kajsija

### **Priprema**

U posudi izmešati brašno, gustin, šećer u prahu i prstohvat soli. Dodati omekšali margarin i ulje, pa mesiti dok se ne dobije glatko testo. Suve kajsije sitno iseckati. Otkidati komadice testa i oblikovati kuglicu, malo je rastanjiti na dlanu, staviti seckane kajsije, ponovo formirati kuglicu i utisnuti u kalup za kekse.

Kalupom istisnuti kekse na pleh obložen pek papirom. Rernu ugrijati na 160 stepeni i peci keksice, pazeci da ostanu beli.

Keksice poslužiti uz čaj ili kafu...

### **Savet**