

## **Mandarina keksici**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **5** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** brašna
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **2** mandarine (sok i kora narendana)

#### **Ostalo:**

- **3-4 kašike** šecera u prahu

### **Priprema**

Uzeti zdelu staviti margarin koji je bio na sobnoj temperaturi, dodati šecer i izmiksati, potom dodati jaje i opet izmiksati, dodati so, sitno narendanu koru od mandarine i sok od dve mandarine, izmešati i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo pa ostaviti bar 30 minuta u frižider. Praviti male kuglice, i obilono ih uvaljati u šecer u prahu. Slagati sa razmakom u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Peci ih 15 minuta na 180°C. Keksici su ukusniji drugi dan, fini mekani i oseti se mandarina.

### **Savet**