

Limun keksici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **250 g** maslaca
- **200 g** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- 1 limun vanilin šećer
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1-2 kašike** kisele pavlake
- **4-5** limuna
- **malo** šecera u prahu za posipanje

Priprema

Maslac sobne temperature izmiksati sa jajima u glatku smesu. Dodati šecere, brašno, prašak za pecivo i so, te sa kiselom pavlakom umesiti testo. Podeliti ga na dva dela, formirati valjak i odložiti u frižider na tri sata. Narezati testo na ploške i svaki pritisnuti dnom čaše. Limunove oprati, tanko naseći, staviti na kekse, blago pritisnuti čašom, i složiti na lim za pečenje obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni 10. tak minuta, da rubovi pozlate. Ohla?ene kekse posuti šecerom u prahu.

Savet