

Dugmad keksici sa plazmom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **70 g**šecera
- **1**žumance
- **1** vanilin šecer
- **120 g**brašna
- **80 g**mlevene plazme
- **1/2** kašiciceprasha za pecivo
- Za nadev:
- **po potrebi** džem od kajsije

Priprema

Mikserom umutiti margarin, šecer i vanilin šecer. Dodati žumance, izmiksati te mikser iskljuciti. U zasebnoj posudi izmešati brašno, mlevenu plazmu i prašak za pecivo te dodati u posudu sa umucenom smesom i sve lepo sjediniti-zamesiti testo. Prekriti providnom prianjajucom folijom i ostaviti na sat vremena u frižider. Pleh obložiti pek-papirom. Testo izvaditi iz frižidera, uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice i reati ih u pleh.

Svaku kuglicu pritisnuti palcem kako bi se napravilo udubljenje.

Keksice peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15-20 minuta.

Gotove keksice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se ohlade...

...te udubljenja puniti džemom, servirati i poslužiti.

Savet

Umesto džema od kajsije možete koristiti neku drugi džem (po sopstvenom izboru).