

Orah keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **1 šolja**šecera
- **1 kašika**ekstrata vanile
- 2jajeta
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**seckanih oraha
- **2 šolja**brašna
- **1 kašika**meda
- 1ceena narandža

Ostalo:

- coko krem
- med
- džem

Priprema

Umutiti penasto margarin i šećer pa dodati ekstrat vanile, jaja, orahe i brašno. Umesiti testo pa dodati med i ceenu narandžu i opet umesiti. Na masnom papiru napraviti rolnicu i ostaviti u frižideru 30 minuta. Seci kolacice i peci 15 minuta na 200 C. Nakon pečenja nemojte odmah vaditi keksice vec sačekajte par minuta. Po sopstvenoj želji keksice možete mazati coko kremom, džemom, medom ili ih pak ostaviti ovako.

Savet