

Limun raspucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **150 g** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **1** vanilin šećer
- **1** limun - sok i korica
- **100 g** maslaca
- **100 g** bele čokolade
- **prstohvat** soli

I još:

- **oko 200 g** kristal šećera
- **oko 200 g** šećera u prahu

Priprema

Maslac i čokoladu otopiti na pari i ostaviti na stranu. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. Umutiti jaja sa šećerom 2 minute, sipati sok i koricu limuna, te dodati prohlavljen maslac i čokoladu i još kratko miksati. Sipati brašno u dva navrata i još malo umutiti mikserom. Dobijeno testo prekriti folijom i odložiti na 2,5 sata u frižider da se ohladi.

Kašicom grabiti testo, oblikovati kuglicu koju najpre uvaljamo u kristal šećer, a potom i u šećer u prahu.

Reži kuglice u pleh obložen pek papirom praveći razmak. Peci na 180 stepeni 9-10 minuta. Pecene keksice ostaviti da se ohlade, pa tek onda vaditi iz pleha.

Savet