

Raspukli keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 50 g margarina
- 3 kašike ulja
- 1 narandža
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Za valjanje:

- 100 g šecera u prahu

Priprema

Otopljenom i malo prohladenom margarinu dodati šećer, ulje, rendanu koru od narandže, sok od narandže, vanilin šećer, jaja, brašno i na kraju prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. Od testa oblikujte kuglice po želji, svaku uvaljate u šećer u prahu i reajte u tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Rernu zagrejte na 180 stepeni i pecite keksice oko petnaestak minuta.

Savet

Keksii treba da ostanu beli.