Prhki keksici

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 g**šecera u prahu
- **3-4**vanilin šecera
- **2-3**limuna (korica)
- **250 g**margarina
- **1**jaje

Priprema

Margarin neka vam bude sobne temperature. U posudu stavite brašno, pola praška za pecivo, šecer, vanilin šecer i naribanu limunovu koricu pa pomiješajte. Zatim dodajte jaje i margarin. U pocetku bude mrvicasta smjesa no budete dobili glatko i prhko tijesto.

Tijesto razvucite na debljinu oko pola centimetra.

Uzmite kalupe po želji i vadite oblike sve dok ne potrošite tijesto.

Na tepsiju stavite papir za pecenje i slažite keksice no ostavite razmak izmeu.

Pecite u prethodno zagrijanom rolu na 180°C 15-ak minuta, dok ne porumene s donje strane.

Tople keksice posipajte šecerom u prahu i spremite u plasticnu kutiju s poklopcem.

Savet

Keksii su nakon stajanja jako mekani i prhki! U tijesto, po želji, možete dodati i gorki kakao s rum šeerom ili cimet s zainom za medenjake... Keksii su odlini za sve prilike :) Uživajte!