

Keksici od sira i pomorandže



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 1 belance
- 70 g putera
- 50 g sira (švapski)
- 100 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šecera
- 1 pomorandža (i sok i korica izrendana)
- 300 g brašna

Priprema

Mikserom mutimo puter sa šecerom i vanil šecerom, zatim dodamo belance, sir, sok i koru pomorandže. Sjediniimo sve pa postepeno dodajemo brašno (ako je potrebno dodati još malo brašna u zavisnosti od velicine belanca i pomorandže) da umesimo glatko testo da se ne lepi za ruke.

Rastanjimo na blago pobrasnjennoj površini, vadimo razne oblike modlicama i pecemo 10-15 min na 180 stepeni. Keksici moraju ostati svetli. Gotove keksice posuti prah šecerom.

Savet