

## **Keksici sa orasima**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1margarin
- 1 šoljaulja
- 1 šoljašecera
- 2jajeta
- 2 kašikepavlake
- 2 šoljemljevenih oraha
- 1/2praška za pecivo
- **po potrebibrašna**
- **za posipanješecer u prahu**

### **Priprema**

Umutiti margarin, šecer, jaja i pavlaku. Dodati ulje i orahe, pa postepeno dodavati brašno pomiješano sa praškom za pecivo, dok se ne dobije smjesa koja se ne lijepi za ruke. Tako pripremljeno tijesto ostaviti u frižider na sat vremena. Puniti tijestom modlice, ili tijesto razvaljati na pobršnjenoj podlozi i kalupima vaditi oblike. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 20 minuta. Vaditi iz modlica, posuti šecerom u prahu.

### **Savet**