

Kikiriki laki keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** margarina
- **200 g** neslanog prepečenog kikirikija
- **250 g** brašna
- **1 kašika** soka od limuna
- **6 kašika** šećera u prahu
- **2 kesice** vanilin šećera

Priprema

Omekšali margarin umutiti sa šećerom u prahu, vanilin šećerom i sokom od limuna. Dodajte mleveni kikiriki i brašno i zamesite testo.

Napravite loptice i redjajte u podmazan pleh. Pecite na temperaturi od 180 stepeni sve dok ne dobiju malo boje, ali vodite racuna da ostanu svetli.

Tople keksice pospite šećerom u prahu koji ste ranije pomešali sam vanilin šećerom.

Savet