Keksici sa limunom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **100 g**šecera
- **90 g**maslaca
- **1** jaje
- **1 kesice**praška za pecivo
- **2**limuna

I još:

- šecer
- šecer u prahu

Priprema

2 limuna prvo natopiti u 3 šolje vode i jednu šolju sirceta i ostaviti do dvadesetak minuta da odstoje, potom isprati. Jaje sa šecerom dobro izmutiti dok ne pobeli..... potom dodati omekšali maslac, izrendanu koru od 2 limuna, sok od jednog limuna i pola brašna u koji ste dodali prašak za pecivo. Sve mikserom lagano izmešajte.... Dodajte preostalo brašno i rukom izmešajte. Pravite kuglice velicine oraha, uvaljajte u kristal šecer, potom u šecer u prahu i slažite na pek papir. Pecite na 170... ali nemojte ih prepeci.

Savet