

## Zobeni keksici sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 125 g maslaca
- 50 g vocnog šecera
- 2 kašikesoka od pomorandže
- 1/2 kašikicekore od pomorandže
- 1 jaje
- 1 šoljabrašna
- 1 kašikicapraška za pecivo
- 1 prstohvatsoli
- 1 šoljazobenih pahuljica
- 1,5 šoljakokosa

### Priprema

Šolja je od 200 ml. U zdelu staviti maslac sobne temperature, staviti odabrani šecer (može i kokosov šecer, stevija, smeji ili obicni) i sve dobro izmiksati. Dodati jaje, izmiksati, dodati narendanu koru pomorane i sok i izmiksati. Dodati brašno sa praškom za pecivo, zobene pahuljice (ili neke druge) i kokos, sve rukama zamesiti. Na blago pobrašnjenoj podlozi razvaljati oko 0,5 mm i modlom vaditi oblike. Slagati na papir za pecenje i peci na 180 stepeni oko 10 minuta. Nemojte ih prepeci. im pocne donji deo da tamni gotovi su. Pospite sa stevijom ili bez icega.

### Savet