

Prhki keksići s bijelom čokoladom i limunom

Evo jednog recepta za sve ljubitelje keksića i suhih kolačića! Isprobajte ove ukusne i prhke kekse od bijele čokolade s blagom aromom limuna. Tope se u ustima, jednostavno savršeno!

Sastojci:

- 200 g bijele čokolade
- 80 g maslaca
- 2 jaja
- 80 g šećera
- 2 limun šećera
- prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna
- 2 žličica praška za pecivo

Priprema: Bijelu čokoladu i maslac otopite zajedno na pari i ostavite da se malo ohladi. Zatim dodajte razmućena jaja, šećer, limun šećer i prstohvat soli pa sve kratko izmutite pjenjačom. Na kraju lagano umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Zdjelu sa smjesom prekrijte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na 2-3 sata, dok smjesa malo ne očvrstne. Od pripremljene smjese oblikujte kuglice veličine manjeg oraha, uvaljajte ih u šećer u prahu. Kuglice posložite u lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite 10 minuta na temperaturi od 170° C.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)