

Keksići sa klementinama

Fini keksići sa klementinama i komadićima bele čokolade

12 - 15 Porcija/e



Jednostavno

● Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Testo za keksiće:

2 klementine
rendana kora pomorandže
1 jaje
250 g brašna
250 g šećera
120 g mlevenih badema
100 g putera/maslaca
1 kašičica Dr. Oetker Praška za
pecivo
bele čokolade

- 1 Zagrejte rernu na 180°C (vreo vazduh na 160°C).
- 2 **Testo za keksiće:**
Iscedite sok iz klementina i mikserom penasto umutite sok, puter i šećer. Dodajte jaje i nastavite snažno mešati. Dodajte bademe i pospite po tome brašno s praškom za pecivo. Zatim, nastavite polagano mešati. Na kraju u smesu dodajte narendanu koricu narandže i nekoliko komadića bele čokolade. Od testa oblikujte 12 – 15 keksića i stavite ih na pleh za pečenje obložen papirom za pečenje. Pre pečenja stavite pleh 15 minuta na hladno. Pecite keksiće sve dok ne poprime zlatno-smeđu boju. Nivo rerne: sredina. Vreme pečenja: 12 - 15 min.
- 3 **Dekorisanje:**
Pre nego što se keksići u potpunosti ohlade, utisnite u tople keksiće nekoliko komadića bele čokolade.