**Kako ispeći…**

**Keksi u obliku srca**

**Potrebno ti je:**

**Sastojci:**

225 g brašna

100g margarina

110g šećera

Korica i sok od jedog limuna

1 jaje

Šarene mrvice za dekoraciju

**Korak 1**

Uključi pećnicu na 180°C.

**Korak 2**

U zdjelu sipaj brašno i šećer.

**Korak 3**

Dodaj maslac.

**Korak 4**

Dodan limun i koricu limuna, jaje te zamijesi glatko tijesto.

**Korak 5**

Razvaljaj tijesto i izreži ga pomoću kalupa u obliku srca.

**Korak 6**

Peci u zagrijanoj pećnici oko 15 minuta.

**Korak 7**

Kada se keksići malo ohlade remaži ich s malo vode i posipaj mrvicama.