

## Keksici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **oko 300 g** mekog brašna
- **100 g** šecera u prahu
- **125 g** otopljenog maslaca
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1**jaje
- **1 kašika**arome vanile
- **100 g** cokolade

## Priprema

Brašno izmešati sa praškom za pecivo, šecerom u prahu i vanilin šecerom. Maslac rastopiti na tihoj temperaturi i sipati u brašno, dodati jedno jaje i kašiku arome vanile. Sve fino umutiti i sipati u poslasticarsku vrecicu sa zvezdastim nastavkom. Pleh obložiti papirom za pecenje, pa dok je smesa još mekana, istiskivati različite oblike. Ako želite da napravite srca ili neki drugi oblik. Staviti testo dvadesetak minuta u frižider, kako bi se steglo. Zatim testo razviti izmeu dva lista papira za pecenje i modlicom izvaditi željeni oblik. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C, oko 10-15 minuta dok keksici blago ne porumene na ivicama. Sacekati da se malo ohlade u plehu, pa ih onda preneti na tanjir ili poslužavnik.

## Savet

Od ove mere izaće 1,5 pleh keksia. Napraviti dovoljno razmaka izmeu njih, jer će se keksii raširiti prilikom peenja.