

Dvobojni božicni keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- **180 g** brašna
- **40 g** šecera
- **125 g** margarina
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šecera
- **2 kašika** mleka

Za tamno testo:

- **150 g** brašna
- **20 g** šecera
- **70 g** margarina
- **1 kašika** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašika** mleka

Za dekoraciju:

- **1** belance
- **200 g** šecera u prahu

Priprema

Brašna pomešajte sa praškom za pecivo, pa dodajte sve ostale sastojke i izradite glatka testa. Jedno svetlo i jedno tamno testo. Zatim testa zamotajte u providnu foliju za domaćinstvo i stavite u frižider, da odmore oko 30 minuta. Od svetlog i tamnog testa oblikujte valjak dužine 20 cm.

Na radnoj površini posutoj brašnom, testa stavite jedno pored drugog i oklagijom lagano spojite.

Potom testo razvijte pocevši od sredine na debljinu 1/2 cm, pazeci da pri tom testa ostanu spojena.

Razlicitim kalupovima od testa vadite željene figurice uzduž, popreko, ili uspravno, tako da pruge budu uvek razlicito smeštene.

Pleh podmažite i pospite brašnom i u njega složite oblikovane keksice. Pecite u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 15 minuta. Balance umutite uz postepeno dodavanje šecera, neprekidno muteci. Smesu sipajte u špric sa tankim otvorom i ukasite keksice.

Savet