

# *Novogodišnji šareni keksici*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **4** žumanca
- **1/2** šoljemleka
- **1** šoljamasti
- **1/2** kašicicesoda bikarbone
- **700-800** gbrašna
- **2** kesicevanilin šecera

### **Za dekoraciju:**

- **4** belanca
- **8** kašikašecera
- boja za kolace

## **Priprema**

Mast, žumanca, vanilin šecer, beli šecer sjediniti, dodati mleko uz mešanje pa onda po malo brašna sjedinjenog sa soda bikarbonom. Sve lepo promešari pa onda rukom izmesiti. Oblikovati testo pa da razviti na pobršnavljenu površinu. Modrom vaditi razne oblike i reati u pleh na pek papiru. Peci ih u zagrejanoj rerni na 200 C 15-tak minuta pa vaditi na ravnu površinu. Ohlaene ukrasiti po želji.

## **Savet**

Kada ih pravite imajte male pomonike pored sebe kao što sam imala ja moju klincezu, Anju. Ovo je njenih ruku delo!