

Uskršnji slatki keksici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 jaje**
- **1 žumance**
- **400 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- **1** belance
- **150 g** šecera u prahu
- **po želji** boje u prahu: roza i narandžasta
- štapici za ražnjice
- **po potrebi** seme lana, ukrasne perlice

Priprema

Penasto umutiti margarin i šefer, pa dodati jaje i žumance. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umesiti testo (malo se teže mesi).

Razvuci testo na debljinu prsta, pa raznim uskršnjim modlama (zec, pile, leptir, cvet, srce...) vaditi oblike.

Reati kolacice u podmazan pleh i peci 15-tak minuta u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Dok su kolacici još vruci, u svaki sa donje strane zabosti po jedan štadic za ražnjice i ostaviti ih da se potpuno ohlade. Ako su vam kolacici tanji, necete uspeti da zabodete štadic jer ce kolacic da se raspadne, pa je zato bolje da ih pravite malo deblje.

Štadice po želji oblepiti samolepljivim kolaž papirom. Umutiti belance i šecer u prahu, tako da se dobije glatka i gusta smesa, pa njome premazati kolacice. Po želji podelite smesu u nekoliko manjih cinija, pa dodajte boje u prahu. Od semenki lana pravite oci zekama i pilicima.

Na kraju kolacice umotati u celofan i zabosti u stiropor, koji je prekriven travom. Naravno stiropor prethodno staviti u korpicu.

Savet