

Lubenica keksici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **170 g** putera
- **170 g** šecera
- **1** jaje
- **malosoli**
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **450 g** brašna
- **1 kašičica** ekstrakta od vanile
- crvena i zelena boja za kolace
- **1/2 kašičice** susama
- **1 kockica** čokolade

Priprema

Puter umutiti sa šecerom dodati ekstrakt vanile, so i prašak za pecivo. Sve fino sjediniti pa lagano varjacom umešati brašno. Dobijeno testo izmeriti na vagu to je tačno 800 g. Testo podeliti na dva dela, dobije se dva testa od po 400 g. Jedan deo testa od 400 g obojiti sa crvenom poslasticarskom bojom. Fino boju sjediniti sa testom, pa napraviti duži valjak, zatim valjak uviti u pvc foliju i ostaviti 1 sat u frižideru. Preostalo testo podeliti na dve manje lopte od po 200 g. Prvi deo testa ostaje svetao, a drugi deo testa obojiti sa zelenom bojom. Oba testa odvojeno zaviti u pvc foliju i staviti u frižideru 1 sat. Prvo na foliji razviti svetli deo testa, na njega staviti crveni valjak, pa pomocu folije uviti kao rolat. Zatim razviti zeleni deo testa i na njega staviti crveni valjak koji je obmotan sa belom smesom. Sve to fino pomocu folije zaviti i ostaviti 2 sata u frižideru. Seci krugove širine oko 5-6 milimetara. Krug preseći na pola, tako će se dobiti dve kriške. Na kriške staviti malo susama i peći u rerni na 150 stepeni 8 minuta. Gotove i ohlaene kriške lubenice ukrasiti sa istopljenom čokoladom da lice na koštice. Prijatno !

Savet