

Elegantni Menaž cajni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** putera
- **100 g** Menaž čokolade
- **1** jaje
- **1** žumance
- **100 g** šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **300 g** brašna

Ukrašavanje:

- **1** belance
- **200-250 g** prah šećera
- boje po izboru

Priprema

Umutimo jaje i žumance sa šećerom. Na pari otopimo puter i čokoladu pa dadamo i dobro izmutimo. Dodamo cimet i sodu bikarbonu pa malo po malo brašna. Umesimo testo koje je malo lepljivo. Stavimo ga u providnu foliju pa u frižider 60 minuta. Posle sat vremena ga izvadimo.

Razvucemo ga na debljinu oko 1 cm. Pucace pri razvijanju ali nema veze. Lako se zakrpi. Zavimo modlama oblike i reamo u podmazan pleh.

Pecemo ih 15ak minuta na 200stepenim treba da ostanu svetli i da dodja ivica jedva malo promeni boju u braon.

Umutimo cvretvo belance pa dodajemo šecer neprestano muteci. Znamo da je glazura dovoljno gusta kada provucemo nož po sredini i brojimo 10sekundi linija nestane od 5 do 10 sekunde.

Odvojimo i obojimo bojama u prahu. Napunimo kesice za zamrzivac isecemo vrh i ukrašavamo.

Da lakse napunite kesice jer je lepljuvo uzmite cašu i stavite kesu unutra i sipajte kašikom. Imace mesta i nece se lepiti ivice kese. Tako isto i za cokoladu.

Savet

:~)