

## **Keksici pokloncici**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za keksice:**

- **250** g margačine
- **100** g crne cokolade
- **600** g brašna
- **1** kesica prah za pecivo
- **2** kašikemleka
- 2 jajeta
- 1 žumance
- **100** g šećera

#### **Za ukrašavanje:**

- **250** g prah šećera

### **Priprema**

Umutimo jaja i žumance sa šećerom. Otopimo margačinu i cokoladu sa mlekom pa dodamo i umutimo. Prosejemo brašno i prah za pecivo pa umešimo. Testo će biti jako mekano. Testo uviđemo u foliju i stavimo u

friz na sat vremena.

Onda razvucemo (mora oklagijom, rucno se raspada) i modlom vadimo oblike.

Pecemo ih na pek papiru oko 5-6 minuta, treba da ostanu beli. Zavisi od rerne. Ostavimo ih da se ohlade.

Za to vreme umutimo royal icing (recept i objanjenje u starijim postovima) napunimo kese i ukrašavamo.

Ostavimo ih preko noci da se osuše pa ih ujutru pakujemo u celofan i ukrašavamo mašnicama ili po ukusu.

Još malo slika.

I još.

## **Savet**

:)