

# **Božićni mirisni keksici**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300 g**brašna
- **100 g**omekšalog putera
- **1**jaje
- **100 g**šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicacimeta
- **2** kašicicemlevenog umbira
- **5**zdrobljenih klincica
- **4** kašicicemeda
- **3-4** kašikekakaoa

### **Za dekoraciju:**

- **2**belanca
- **350 g**šecera u prahu
- **1** kašikalimunovog soka
- boje za torte i kolace

## **Priprema**

Sve sastojke za testo redom staviti u posudu i mesiti rukom da se sve lepo poveže i dobije glatko testo. Dobijeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti na topлом da nadoe, oko 30 minuta do 1h. Nakon toga ga razvaljati oklagijom i vaditi keksice kalupima raznih oblika.

Kekse stavlјati na pleh obložen papirom za pecenje i peci ih na 160-180'C oko 10-15 minuta (zavisi od rerne, pažite da vam ne izgore jer im ne treba mnogo). Pecene keksice izvaditi i odmah sa papirom svuci na restku da se hlade.

Za dekoraciju umutiti belanca u cvrst sneg pa dodati šecer i limunov sok. Mutiti sve dok se ne dobije lepa, glatka masa. Po zelji odvojiti u nekoliko posudica pa obojiti raznim bojama (a i ne mora, može i samo bela masa). Sipati smesu u poslasticarsku vrecu, ili obicnu kojoj samo malo odsecemo vrh i dekorišemo keksice, koji su skroz hladni. Ostaviti ih najmanje 1 dan da se osuše na sobnoj temperaturi, nakon cega su spremni za pakovanje i darivanje ili jednostavno uživanje u njima uz caj ;) Prijatno :)

## **Savet**