

Medenjaci - sugar cookies



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za keksice:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1/4 kašice** sode bikarbone
- **1/4 kašice** soli
- **220 g** margarina
- **170 g** šecera
- **1 kašika** ekstrakta vanile

Masa za ukrašavanje:

- **375 g** šecera u prahu
- **2** belanceta
- **malol** limunovog soka

Priprema

Umutiti margarin i šecer. Dodati jaje.

U poseban sud pomešati brašno, so i sodu bikarbonu i to dodati u smesu. Pri kraju mucenja dodati vanilu.

Kad se lepo umesi testo umirati u providnu samolepljivu foliju u ostaviti u zamrzivac na 24h.

Sutradan izvaditi testo i kad omekne malo (da može da se razvuče oklagijom) praviti figurice. Možete staviti malo brašna kao podlogu. Peci na 180 stepeni 12 minuta (peci u zagrejanoj rerni).

Pomešati šećer u prahu, belanca i soka od limuna i mutiti 20 minuta. Potom podelite i bojite isključivo prehrambenim bojama.

Savet

Ko je kreativan, super zanimacija :-)