

Veseli keksici



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **44 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **2 kašik**erogacevog brašna
- **250 g** putera/margarina
- **2 kašik**emlevenih oraha
- **100 g** šecera
- **malorendanog** muskatnog oraščica
- **1 kašic**icacimeta
- **1 kašik**akakao praha
- **3 kašik**emeda
- **par kapi**soka od limuna
- **2 kašik**eprah šecera

Priprema

Pomešati brašno, rogacevo brašno, orahe, kakao-prah i prašak za pecivo, šecer, med, dodati vode ako je potrebno, mešati, dodati margarin, mesiti rukom dok se sve ne sjedini u finu masu (radi provere slatkoce-obavezno probati testo).

Polovinu testa urolati u salamu i uviti u providnu foliju, odložiti u frižider oko pola sata, a možete ih praviti i sledeci dan.

Drugu polovinu rastanjiti, pa modlama praviti razne oblike. Ja nisam imala modle, ali smo deka i ja uz pomoc noža, šoljice i cepa od kisele vode, i uz maštu, pravili ove keksice.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 6-7 minuta, zavisno od jacine rerne.

Umutiti oko 2 kašike prah-šecera i par kapi limunovog soka u gustu masu. Vrele kolacice premazivati ovom glazurom.

Savet

Kada dou praznici, trudimo se da napravimo nešto neobino, posebno, specijalno veselo za naše najmlae, naše unuke. Tako smo deka i ja napravili ove neobino vesele keksie od obinog testa...