

## Kakao jelkice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 250 g margarina
- oko 400-450 g brašna
- 100 g šećera u prahu
- 2 jaja
- 2 kesice vanilin šećera
- po ukusu cimeta
- 1 limun-rendana kora
- na vrh noža prašak za pecivo
- 1-2 kašike kakao praha

## Priprema

U posudu staviti 200 g brašna dodati margarin, šećer u prahu, jaja, cimet, koru limuna, vanilin šećer, prašak za pecivo, kakao i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo. Testo ostaviti u frižider da se stegne malo radi lakšeg oblikovanja. Razvaljati ga na debljinu oko 3 mm i vaditi oblike jelke. Reći u pleh obložen pek papirom i peći na 200 stepeni vrlo oko 7 minuta. Pecene keksice dekorisati po želji.

## Savet

Možete ih premazati belom ili crnomokoladom, posuti šećerom u prahu ili premazati mešavinom šećera u prahu vode i zelene boje kao ja.