Božicni keksici (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**šecera u prahu
- **2**jajeta
- **2 kašike**mleka
- **240 g**margarina
- **1 kašicica**umbira u prahu

Preliv:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Margarin iseci na sitnije komade i u vanglici pomešati ga sa šecerom, umbirom, jajima i mlekom. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i dodavati postepeno u ciniju i mesiti. Treba da se dobije glatko testo koje se ne lepi za ruke. Uviti testo u prijanjajucu foliju i ostaviti u frižider 1h da odstoji.

Razvuci testo i modlicama vaditi oblike. Peci na 180C u plehu na papiru za pecenje. Treba da ostanu više beli.

okoladu rastopiti sa uljem i prelivati hladne keksice.

Savet