

Uskršnji keksici (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **oko 400 g** brašna tip 400
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malomleka**
- **2** vanil šećera
- **maloumbira**
- **malocimeta**
- **po želji** kokosa
- **po želji** oraha
- **po želji** lešnika

Kraljevska glazura:

- **1** belance
- **200 g** prah šećera
- **malosoka** od limuna
- **više vrsta** boja za kolace
- **po želji** perlice, kristale
- **više** štapica za roštilj

Priprema

Margarin staviti da omekša pa umutiti dobro sa šećerom i dodati jaja. Mutiti mikserom da se sve sjedini. Dodati brašno i prašak za pecivo i začine, pa zamesiti testo, a mleko dodavati po potrebi da testo bude glatko.

Pripremiti uskršnje modlice razviti oklagijom testo pa vaditi oblike.

Rernu zagrijati na 200C, a keksice reati u pleh obložen pek papirom. Peci oko 15ak minuta dok ne porumene. Ako želite možete da keksice stavljate na štapice za roštilj, ali moraju biti deblji da bi stajali.

Kada se ispeku možete ih ukrašavati kraljevskom glazurom vidite tehniku u mom receptu novogodišnji šareni keksici. Pustite mašti na volju i uživajte!

Ako želite možete ih posuti samo prah šećerom i cimetom. Ili ih šarajte i posipajte perlicama srcima kristalima deluju prelepo, a svi su jestivi!

Savet

Keksii su prelepi, a deca ih obožavaju! Srean Uskrs!