Kao Petitber

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **490 g**brašna
- **200 g**šecera
- **200 g**maslaca
- **1 celo**jaje
- **65 g**gustina
- **40 g**slatke pavlake
- **2-3 kapi**vanilin ekstrakta
- **na vrh nože**soli
- **1 kašikica**sode bikarbone

Priprema

U zdelu staviti omekšani maslac, dodati šecer i dobro izmutiti da se šecer otopi, dodati jaje, izmešati, dodati vanilu i slatku pavlaku i izmešati. Pomešati brašno sa gustinom, soli i sodom bikarbonom, zamesiti testo. Podeliti testo na 2 dela, umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider najmanje 30 minuta. Izvaditi testo iz frižidera, malo pobrašniti radnu površinu, oklagijom razvuci testo na debljinu do 5 mm. Modlom vaditi oblike keksica, slagati na tepsiju na koju ste stavili papir za pecenje. Uzeti drveni štapic (ja sam tako) i izbockati keksice. Rernu zagrejati na 180C i peci oko desetak minuta.

Savet