

# **Domaci kolaci - keksici**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 250 g margarina
- 500 g brašna
- 150 g kristal šecera
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 velika kašika kakao praha

## **Priprema**

Brašno, šecer, prašak za pecivo, vanilin šecer sipati u posudu i dobro izmešati. Dodati margarin isecen na listice i dobro umesiti rukom, zatim dodati jaja i izraditi glatko testo.

Podeliti testo na dva dela jedan deo testa ostaje žut, a u drugi dodati kakao prah. Razvit oba testo tanko i na tamni deo testa staviti svetli deo testa i uviti u rolat.

Seci režnjeve debljine jednog prsta i zatim peci u zagrejanoj rerni oko 12 minuta.

Vruće posuti prah šecerom. Prijatno.