

Novogodišnja carolija



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** maslaca (margarina)
- 2 jajeta
- **300 g** šećera u prahu
- **400 g** brašna
- **1 kašik** cimeta
- **1 kašika** umbira
- **3 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašika** limuna
- **1/2 kašičice** gustina
- **1** vanil šećer

Priprema

Umutiti maslac sa 100g šećera, vanil šećerom pa dodati žumance i jedno jaje. Pomiješati brašno, pola praška za pecivo, 3 kašike kakaa, kašika cimeta, kašika umbira. Dodati u smjesu sa maslacem. Umijesiti tijesto. Ostaviti pola sata na hladnom mjestu (ja sam stavila na balkon). Razvuci tijesto na 5mm otprilike. Modlicama vaditi keksice. Poreati na pleh. Peci 10 minuta na 200 stepeni. Ohladiti kekse. Pripremiti smjesu za ukrašavanje. Umutiti bjelance sa 200g šećera (mutiti žicom za mucenje) dodati kašiku limuna i sjediniti smjesu. Podijeliti smjesu na onoliko dijelova koliko boja želite. Dodati boje u prahu u svaki dio. Ja sam koristila zelenu boju i crvenu, a ostatak je ostao bijel. Zatim svaki keksic ukrasiti. Pustite mašti na volju.

Savet

Keksii su prekusni i jako dekorativni kad se pusti masti na volju. :)