

Keksici - Crvena srculenza



Sastojci

Potrebno je:

- 1 caša od jogurta masti
- 1 caša od jogurta šecera
- 2 jajeta
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- na vrh kašicice sode bikarbone
- crvena prehrambena boja u prahu
- oko 500-700 g brašna

Priprema

Mast, šecer i vanilin šecer, mutiti mikserom dok se šecer ne rastopi, dodati jaja i prehrambenu boju, još malo mutiti, dok se svi sastojci sjedine. Oko 500-700 g brašna, pomešati sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, dodati smesi i zamesiti mekše, glatko testo.

Postepeno dodati još brašna, ako se masa lepi za ruke.

Radnu površinu posuti brašnom, staviti testo i razviti oklagijom na debljinu od oko 1 cm, vaditi modlicom srca i stavljati u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 C 10-tak minuta, paziti da ne pregore (neće biti lepe crvene boje, ako se prepeku).