

Thomas and Friends keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sastojci

- **250 gr**margarina
- **180 gr**šecera u prahu
- **1**jaje
- **pola kafene kašike** soli
- **1**prašak za pecivo
- **400-450 gr**brašna
- **2-3 kašike**arome vanile, narandže...
- **po izboru**prehrambene boje

Dekoracija

- **1**belance
- **150 gr**šecera u prahu
- **1 kašika**limunovog soka
- **po izboru**prehrambene boje

Priprema

Pomešati mikserom margarin i šećer u prahu. Dodati jaje i aromu i nastaviti sa mešanjem. Pomešajmo brašno, prašak za pecivo i so. Polako dodajmo suve sastojke i sve zajedno pomešajmo. Radnu površinu posujmo brašnom i glatko testo podeliti na 4 loptice. U svaki deo dodajmo željenu boju, u ovom slučaju plavu, crvenu, zelenu i ljubicastu. Testo dobro premesiti da boja bude ravnomerna.

Loptice razviti na debljinu od oko 5-6 mm. Modlom vaditi željene oblike.

Tepsiju obložiti papirom za pečenje, rernu zagrijati na 200 stepeni i keksice peći oko 7-8 minuta.

Kada se keksici ohladnu, možemo ih dekorisati. Umutiti belanca sa šećerom u prahu i limunovim sokom, dodati željene boje. Penu staviti u kesu za zamrzivac, odseci malo vrh i crtati vozice.

Ja sam pravila 4 boje keksica, jer su vozici te boje omiljeni našem bratancu. Plavi Thomas, crveni James, zeleni Percy i ljubicasti Rosie. Prava poslastica za decu koja vole Thomas crtani. A i za ostale...:)

Savet