

Božićni keksici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **1 kašik** meda
- **1** jaje
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2** praška za pecivo
- **120 g** šecera
- **500 g** brašna
- **1 kašica** zacina za medenjake

Za glazuru:

- **1** belance
- **1 kašik** limunovog soka
- **oko 200 g** šecera u prahu
- prehrambene boje

Priprema

Zamesiti sve sastojke, ostaviti testo oko sat vremena u frižideru. Razvuci na pola cm debljine i vaditi modlom

oblike. Peci oko 15-20 minuta na 200 stepeni. Pecene posuti šećerom u prahu. Služiti uz čaj, kafu, mleko. Mogu stajati danima u hermeticki zatvorenoj posudi.

Umutiti blago viljuškom belance, postepeno dodavati šećer u prahu i na kraju dodati limunov sok. Vodite racuna da smesa ne bude preretka ili pregusta (gustinu regulišite dodatkom šećera ukoliko je preretka, a ukoliko je pregusta dodavanjem soka od limuna). Dodajte boje po želji i uživajte u šaranju vaših božićnih keksica!!!

Savet