Šareni keksici

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**maslac
- **100 g**šecera
- **400 g**brašna
- **malo**cimeta
- **2**jajeta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 g**prah šecera
- jestive boje
- **1/2 kašicice**gustina
- **1 kašicica**soka od limuna

Priprema

Umutiti maslac i šecer, zatim dodati 1 celo jaje i 1 žumance. Kad se to dobro sjedini dodati brašno, prašak za pecivo i cimet. Zamesiti smesu pa je ostaviti na hladno da testo odmoti oko 30 minuta. Razvuci oklagijom testo pa modlicama ralicitih oblika vaditi keksice i reati uh u pleh obložen papirom za pecenje. Peci ih u vec zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta. Ostaviti ih da se skroz ohlade, a onda ih ukrasiti. Smesa za ukrašavanje: viljuškom umutiti jedno belance zatim mu dodati prah šecer pomešan sa gustinom i na kraju limunov sok. Smesu podeliti u nekoliko šoljica, dodati boju za kolace i šarati keksice.

Savet