

Linolada keksici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **400 g** šecera
- **4** jajeta
- **2 kesice** praška za pecivo
- **500 g** margarina
- **1 kašičica** kakao praha
- **2 kesice** vanilin šecera

Za premaz:

- **200 g** Linolade

Priprema

Dobro zamesiti sve sastojke koji su potrebni za testo u jednu vanglu.

Zamešeno testo staviti u kesu, pa u hladnjak na otprilike pola sata.

Nakon toga, pobrašnavite podlogu na kojoj ce se razvijati testo. Testo izrucite i razvite što tanje...

...kalupima vadite razne oblike, pa poreati u pleh.

Rernu zagrejati na 200 C.

Ubaciti keksice da se peku 10-tak minuta. Gotove keksice vaditi i ostaviti ih na ravnoj površini, kako se ne bi iskrivili.

Kada su se keksici ohladiti, premazati ih Linoladom, pa poklopiti drugim keksicem. Blago posuti prah šecerom.

Savet