

Linolada keksici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **400 g**šecera
- **4** jajeta
- **2 kesice**praproška za pecivo
- **500 g**margarina
- **1 kašicica** 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 će 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