

Moto keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**maslaca ili margarina
- **430 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** kašiciceprasha za pecivo
- **3** kašicicekakao praha
- eurokrem (za spajanje keksica)

Priprema

Maslac, šecer u prahu, vanilin šecer, jaje i žumance sjediniti mikserom. Dodati brašno sa praškom za pecivo i umesiti testo mikserom sa žicama za testo. Podeliti na dva jednakata dela i u jedan umešati kakao. Uviti u providnu foliju i ostaviti u frižider na sat vremena. Zatim rastanjiti tanko i vaditi keksice sa modlicom. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko desetak minuta. Treba da ostanu svetle boje. Ohlaene keksice spajati eurokremom.

Savet