

****Staklene zvezde****



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Namirnice

- **200 g***Dijamant* margarina sa ukusom ruma
- **100 g**šecera
- **1** jaje
- **1**žumance
- **400 g**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **1**vanilin šećer

I još:

- **nekoliko**zelenih tvrdih bombona
- **nekoliko**crveno-belih tvrdih bombona

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerima, pa dodati jedno jaje i žumance. Kad se masa sjedini, dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo i rukom umesiti glatko testo.

Napraviti kuglu, umotati u providnu foliju i odložiti u frižider da se hladi, bar sat vremena. Bombone usitniti tuckom za meso.

Ohladjeno testo rasuci oklagijom u koru i modlicom u vidu zvezde vaditi keksice. Manjom modlicom za vanilice vaditi kružice iz zvezdica. Poslagati keksice u pleh obložen pek papirom i u svaku rupicu staviti po

malo udrobljenih bombona, pazeci da ne dodiruju ivice testa, jer ce prilikom pecenja bombone poceti da se tope i kljucaju, pa mogu uprljati keks.

Pecnicu ugrejati na 180 stepeni i peci 10-12 minuta, u zavisnosti od rerne. Bombone ce se topiti, a keksici su gotovi kad rubovi, blago porumene. Izvaditi iz pecnice, ostaviti da se ohlade potpuno, pa ce se formirati *staklo* na keksicima.

Savet