

Snežne zvezde



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **250 g** maslaca
- **250 g** prah šećera
- **4** jajeta
- **po potrebi** mleka
- prah šećer (za posipanje)

Priprema

Zamesiti glatko testo od navedenih sastojaka, pa podeliti na četiri jufke i svaku umotati u samolepljivu foliju i na pola sata, staviti u frižider. Zatim razvijati kore i modlicama vaditi oblike, pa ih peći na 180 C, 15-tak minuta, dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Po želji u testo dodajte cimet, umbir u prahu ili neki drugi aromatični začin. Peene keksie posipajte šećerom u prahu pomešanim sa vanilin šećerom.