

Novogodišnji šareni keksici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 žumanca
- 1/2 šoljemleka
- 1 šoljamasti
- 1/2 kašičicesoda bikarbone
- 700-800 gbrašna
- 2 kesicevanilin šecera

Za dekoraciju:

- 4 belanca
- 8 kašikašecera
- boja za kolace

Priprema

Mast, žumanca, vanilin šecer, beli šecer sjediniti, dodati mleko uz mešanje pa onda po malo brašna sjedinjenog sa soda bikarbonom. Sve lepo promešari pa onda rukom izmesiti. Oblikovati testo pa da razviti na pobrašnavljenu površinu. Modlom vaditi razne oblike i re?ati u pleh na pek papiru. Peci ih u zagrejanjoj rerni na 200 C 15-tak minuta pa vaditi na ravnu površinu. Ohla?ene ukrasiti po želji.

Savet

Kada ih pravite imajte male pomoćnike pored sebe kao što sam imala ja svoju klincezu, Anju. Ovo je njenih ruku delo!