

Božićni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** margarina
- **300 g** šećera
- **3** jajeta
- **1 šoljica (od crne kafe)** mleka
- **oko 1 kg** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Kraljevska glazura:

- **2** belanceta
- **250 g** prosejanog šećera u prahu
- **sok od 1/2** limuna

Priprema

Od margarina (sobne temperature), jaja, mleka, šećera i brašna u koji je dodat prašak za pecivo, napraviti glatko testo za keksice. Razviti tanku koru. Modlama vaditi razne oblike i reati u pleh za pecenje obložen pek-papirom. Peku se kratko oko desetak minuta na 180 C, što sve zavisi od rerne.

Kada se ohlade pristupiti ukrašavanju.

Najpre kraljevska glazura: Belanac lagano mešati rucnom mutilicom oko 5 minuta, dodavati prah šecer i sok od limuna. Prah šecer ne treba odmah dodati sve, vec ceniti gustinu glazure ovako: Kada se masa nožem zareže, rez

se treba izgubiti za otprilike 5-10 sekundi. Ako je pre 5 dodati još šecera, ako je više kap dve hladne vode.

Masu podeliti, pa svaki deo obojiti bojama za kolace...crvena, zelena, plava, žuta....svaku posebno staviti u kesice za zamrzivac i ivicu samo malo odseci. Tako dobijenim špricem ukasiti keksice

Možete dodati i prethodno napravljene ukrase od domaceg fondana (recept sledi).

Savet

Uživajte igrajte se, a upakovano u kutiju ili celofan sa mašnom može biti i drag lep poklon.