

Uskršnji slatki keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **400 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- **1** belance
- **150 g** šećera u prahu
- **po želji** boje u prahu: roza i narandžasta
- štapici za ražnjice
- **po potrebi** seme lana, ukrasne perlice

Priprema

Penasto umutiti margarin i šećer, pa dodati jaje i žumance. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umesiti testo (malo se teže mesi).

Razvuci testo na debljinu prsta, pa raznim uskršnjim modlama (zec, pile, leptir, cvet, srce...) vaditi oblike.

Reati kolacice u podmazan pleh i peci 15-tak minuta u zagrejanj rerni na 180 stepeni.

Dok su kolacici još vrući, u svaki sa donje strane zabosti po jedan štapić za ražnjice i ostaviti ih da se potpuno ohlade. Ako su vam kolacici tanji, necete uspeti da zabodete štapić jer ce kolacik da se raspadne, pa je zato bolje da ih pravite malo deblje.

Štapice po želji oblepiti samolepljivim kolaž papirom. Umutiti belance i šećer u prahu, tako da se dobije glatka i gusta smesa, pa njome premazati kolacice. Po želji podelite smesu u nekoliko manjih cinija, pa dodajte boje u prahu. Od semenki lana pravite oci zekama i pilicima.

Na kraju kolacice umotati u celofan i zabosti u stiropor, koji je prekriven travom. Naravno stiropor prethodno staviti u koricu.

Savet