Šareni keksici (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **650 g** brašna
- **250 g** putera
- **200 g** šecera u prahu
- **2 kesica**vanilin šecera
- **3**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- **100 g Menaž cokolade**
- **100 g** bele cokolade
- **3 kašike** šarenih mrvica
- **3 kašike** coko mrvica
- **3 kašike** kokos brašna

Priprema

Puter otopiti na blagoj vatri, dodati šecer u prahu. Sve fino sjediniti pa u to doodati vanilin šecer i jaja. Sve dobro umutiti i lagano dodati brašno. Gotovo testo staviti u špric sa vecim otvorom. Šricem na pek papir istisniti željene oblike. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C 18 minuta. Ohladiti keksice pa ih ukrasiti po želji.

okoladu crnu i belu otopiti, posebno u dve cinije pa ohlaene keksice ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet