

## ***Keksici pokloncici***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za keksice:**

- **250 g** margarina
- **100 g** crne čokolade
- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašika** mleka
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **100 g** šećera

### **Za ukrašavanje:**

- **250 g** prah šećera

## **Priprema**

Umutimo jaja i žumance sa šećerom. Otopimo margarin i čokoladu sa mlekom pa dodamo i umutimo. Prosejemo brašno i prašak za pecivo pa umesimo. Testo će biti jako mekano. Testo uvijemo u foliju i stavimo u

friz na sat vremena.

Onda razvucemo (mora oklagijom, rucno se raspada) i modlom vadimo oblike.

Pecemo ih na pek papiru oko 5-6 minuta, treba da ostanu beli. Zavisi od rerne. Ostavimo ih da se ohlade.

Za to vreme umutimo royal icing (recept i objanjenje u starijim postovima) napunimo kese i ukrašavamo.

Ostavimo ih preko noci da se osuše pa ih ujutru pakujemo u celofan i ukrašavamo mašnicama ili po ukusu.

Još malo slika.

I još.

**Savet**

:)