

Božićni mirisni keksici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** mekšalog putera
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** kesica praška za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **2 kašičice** mlevenog umbira
- **5** zdrobljenih klincica
- **4 kašičice** meda
- **3-4 kašike** kakaoa

Za dekoraciju:

- **2** belanca
- **350 g** šećera u prahu
- **1 kašika** limunovog soka
- boje za torte i kolace

Priprema

Sve sastojke za testo redom staviti u posudu i mesiti rukom da se sve lepo poveže i dobije glatko testo. Dobijeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti na toplom da nadoe, oko 30 minuta do 1h. Nakon toga ga razvaljati oklagijom i vaditi keksice kalupima raznih oblika.

Kekse stavljati na pleh obložen papirom za pečenje i peći ih na 160-180°C oko 10-15 minuta (zavisi od rerne, pazite da vam ne izgore jer im ne treba mnogo). Pecene keksice izvaditi i odmah sa papirom svuci na restku da se hlade.

Za dekoraciju umutiti belanca u cvrst sneg pa dodati šecer i limunov sok. Mutiti sve dok se ne dobije lepa, glatka masa. Po zelji odvojiti u nekoliko posudica pa obojiti raznim bojama (a i ne mora, može i samo bela masa). Sipati smesu u poslasticarsku vrecu, iliobicnu kojoj samo malo odsecemo vrh i dekorišemo keksice, koji su skroz hladni. Ostaviti ih najmanje 1 dan da se osuše na sobnoj temperaturi, nakon cega su spremni za pakovanje i darivanje ili jednostavno uživanje u njima uz caj ;) Prijatno :)

Savet