

Novogodišnji keksici (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** maslaca
- **250 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **800 g** brašna
- **2 kesic** vanilin šećera
- **1** limun-kora

Za posipanje:

- **50 g** šećera u prahu

Priprema

Maslas i margarin sjediniti sa šećerom u prahu pa dodati vanilin šećer i koru od limuna. Postepeno dodavati brašno i zamijesiti tijesto. Ostaviti 30 minuta u frižideru. Zatim tijesto razvuci debljine 0,5 cm i raznim kalupima vaditi kolacice. Reati na pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 170 C oko 15 minuta.

Gotove kolacice posuti šećerom u prahu.

Služiti uz kaficu. Prijatno!

Savet

U tijesto možete dodati, bademe, kokos, orahe.....po želji.