

Šareni keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** maslaca/margarina
- **130 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa

Priprema

Maslac/margarin umutiti sa prah šecerom i vanilin šecerom, dodati jaje pa postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo.

Testo podeliti na dva dela. U jedan deo umešati kakao.

Oba testa razviti u pravougaonik, staviti tamno testo preko svetlog i napraviti rolat.

Seci tanke kriške, od njih praviti kuglice i reati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Uživajte u ukusu!

Savet