

Vanila i kakao keksici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- **50 g** margarina
- **50 g** šecera
- **1/2 kesice** vanilin šecera
- **po potrebi** brašno
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1-2 kašike** hladne vode

Za tamno testo:

- **50 g** margarina
- **50 g** šecera
- **1 kašika** kakao praha
- **po potrebi** brašno
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1-2 kašike** hladne vode

Priprema

U jednu posudu staviti 100 g brašna dodati šecer, vanilin šecer, margarin, prašak za pecivo, vodu i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo.

U drugu posudu staviti 100 g brašna dodati šećer, kakao, margarin, prašak za pecivo, vodu i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo.

Razviti svetlo testo i iseci ga na trouglove, zatim i tamno. Poreati kolacice u pleh i peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet