

Šareni keksici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 g**prah šecera
- **200 g**margarina
- **1 kesica**vanolin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 jaje**
- **100 g** cokolade

Priprema

Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu i umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, jaje i vanil šecer.

Umesiti glatko testo i ostaviti ga da odstoji oko 30 minuta u frižideru. Ohlaeno testo podeliti na dva jednaka dela, te u jedan deo dodati otopljenu cokoladu.

Od testa praviti duge štapice koje treba slagati jedan do drugog na sledeći nacin: jedan beli, pa jedan crni (kao na slici).

Nareane štapice malo razvaljati oklagijom da se spoje kako bi se dobila kora.

Modlicama vaditi keksice. Reati ih na pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 10 minuta.

Savet