

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** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **100 g** čokolade

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. Ohla?eno testo podeliti na dva jednaka dela, te u jedan deo dodati otopljenu čokoladu.

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

Nare?ane štapice malo razvaljati oklagijom da se spoje kako bi se dobila kora.

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

Savet