Veseli keksici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **44** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2 kašike**rogacevog brašna
- **250 g**putera/margarina
- **2 kašike**mlevenih oraha
- **100 g**šecera
- **malo**rendanog muskatnog orašcica
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašika**kakao praha
- **3 kašike**meda
- **par kapi**soka od limuna
- **2 kašike**prah šecera

Priprema

Pomešati brašno, rogacevo brašno, orahe, kakao-prah i prašak za pecivo, šecer, med, dodati vode ako je potrebno, mešati, dodati margarin, mesiti rukom dok se sve ne sjedini u finu masu (radi provere slatkoce-obavezno probati testo).

Polovinu testa urolati u salamu i uviti u providnu foliju, odložiti u frižider oko pola sata, a možete ih praviti i sledeci dan.

Drugu polovinu rastanjiti, pa modlama praviti razne oblike. Ja nisam imala modle, ali smo deka i ja uz pomoc noža, šoljice i cepa od kisele vode, i uz maštu, pravili ove keksice.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 6-7 minuta, zavisno od jacine rerne.

Umutiti oko 2 kašike prah-šecera i par kapi limunovog soka u gustu masu. Vrele kolacice premazivati ovom glazurom.

Savet

Kada dou praznici, trudimo se da napravimo nešto neobino, posebno, specijalno veselo za naše najmlae, naše unuke. Tako smo deka i ja napravili ove neobino vesele keksie od obinog testa...