Kakao jelkice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **oko 400-450 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **2**jajeta
- **2 kesice**vanilin šecera
- **po ukusu**cimet
- **1**limun-rendana kora
- **na vrh noža**prašak za pecivo
- **1-2 kašike**kakao praha

Priprema

U posudu staviti 200 g brašna dodati margarin, šecer u prahu, jaja, cimet, koru limuna, vanilin šecer, prašak za pecivo, kakao i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo. Testo ostaviti u frižider da se stegne malo radi lakšeg oblikovanja. Razvaljati ga na debljinu oko 3 mm i vaditi oblike jelke. Reati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 stepeni vrlo oko 7 minuta. Pecene keksice dekorisati po želji.

Savet

Možete ih premazati belom ili crnom okoladom, posuti šeerom u prahu ili premazati mešavinom šeera u prahu vode i zelene boje kao ja.