

## Šareni novogodišnji keksici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Testo:

- **200 g** margarine (ukus vanile)
- **100 g** kristal šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **oko 400 g** brašna (tip 400)
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **malomleka**
- **2** vanil šećera
- **1 kašičica** ?umbira
- **po ukusu** cimeta

#### Kraljevska glazura:

- **1** belance
- **200 g** prah šećera
- **malosoka** od lumuna
- **po želji** jestive boje
- **po želji** perlice

### Priprema

Margarin koji je omekšao umutimo sa šećerom dobro. Pa dodajemo jaje i žumance i mutimo. Zatim brašno, prašak za pecivo i začine po ukusu. Ja sam sad stavila samo vanil šećer i cimet može i ?umbir ko voli. Mesiti rukom da se dobije glatka masa. Ako je tvr?e dodati malo mleka da se lepše zamesi. Podeliti u 2 dela. Uzeti pek

papir posuti ga brašnom i oklagijom razvijati testo debljine oko 5mm. Vaditi modlama razne oblike. Ja sam pravila novogodišnje mogu biti i za uskrs ili ovako bilo kog oblika.

Zagrejati rernu na 180C .Na pleh staviti pek papir pa redjati keksice.Peci ih oko 15min na 180C dok ne porumene.Pazite da se ne prepeku.Kada su gotovi ohladiti ih.Za to vreme ako zelite da ukrasavate pravite kraljevsku glazuru.A ako ne ukusni su i ako ih samo pospete prah secerom.Za kraljevsku glazuru nam je potrebno malo vise vremena,talenta i volje.I onda je sve lako.Mutimo mikserom belance moze i mutilicom i kad pocne da peni dodajemo prah šecer postepeno.Zatim sok od limuna oko pola limuna ide.Mutimo dok smesa ne postane srednje gusta.Recimo kao gustina paste za zube.Zavisu od šara koje zelimo kupujemo boje.Ja sam kupila braon,zelenu i crvenu.Podelila sam smesu na 4 dela otprilike.U svaki dodala boju i promesala.Zatim uzela kese za zamrzivac manje i sipala svaku smesu u jednu kesu.Istisne se vazduh i napravi se kao špric u uglu kese.Vrh isecemo ali vrlo malo toliko da tek smesa moze da prodje.

Pocinje ukrašavanje. Prvo se rade ivice keksica da nam se boje ne razlivaju. Zatim sredinu popunimo i poravnamo cackalicom. Zatim pravimo šare. Bitno je da keksic rastresemo da glazura bude glatka. Po želji odgore posipamo perlicama i ostalim ukrsima za kolace...

Ostaviti ih da se stegnu i osuše najbolje preko noci. Pustite mašti na volju i uživajte... Srećna Srpska Nova Godina!???

## **Savet**

Od ove mere ispadne oko 50ak keksi?a. A sasvim je dovoljno i kraljevske glazure za šaranje svih keksi?a iako ?e vam delovati malo kada se umuti.