Uskršnji keksici (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1** jaje
- **1**žumance
- **oko 400 g**brašna tip 400
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo**mleka
- **2**vanil šecera
- **malo**umbira
- **malo**cimeta
- **po želji**kokosa
- **po želji**oraha
- **po želji**lešnika

Kraljevska glazura:

- **1** belance
- **200 g**prah šecera
- **malo**soka od limuna
- **više vrsta**boja za kolace
- **po želji**perlice, kristale
- **više**štapica za roštilj

Priprema

Margarin staviti da omekša pa umutiti dobro sa šecerom i dodati jaja. Mutiti mikserom da se sve sjedini. Dodati brašno i prašak za pecivo i zacine, pa zamesiti testo, a mleko dodavati po potrebi da testo bude glatko. Pripremiti uskršnje modlice razviti oklagijom testo pa vaditi oblike.

Rernu zagrejati na 200C, a keksice reati u pleh obložen pek papirom. Peci oko 15ak minuta dok ne porumene. Ako želite možete da keksice stavljate na štapice za roštilj, ali moraju biti deblji da bi stajali.

Kada se ispeku možete ih ukrašavati kraljevskom glazurom vidite tehniku u mom receptu novogodišnji šareni keksici. Pustite mašti na volju i uživajte!

Ako želite možete ih posuti samo prah šecerom i cimetom. Ili ih šarajte i posipajte perlicama srcima kristalima deluju prelepo, a svi su jestivi!

Savet

Keksii su prelepi, a deca ih obožavaju! Srean Uskrs!