

Helloween keksici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 350 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 2 kašicice nes kafe
- 225 g margarina
- 200 g šećera
- 1 jaje
- 2 kašice arome vanile

Za preliv:

- 500 g šećera u prahu
- 1 kašicica gustina
- 3 kašice soka od limuna
- po potrebi boje za kolace
- 2 belanca

Priprema

Prosejati brašno, kafu, prašak za pecivo. (kafu zdrobiti da bude praškaste teksture). Margarin sobne temperature pomešati sa šećerom i mutiti da bude penasto. Dodati jaje i mutiti da masa postane svetle boje. Dodati so i aromu vanile. Polako dodati brašno sa kafom. Mutiti da se poveže, zatim rukama mesiti. Zaviti u plasticnu foliju i držati u frižideru, najmanje 1 h. Izvaditi na radnu plocu i razvuci oklagijom na željenu debljinu i modlicama

vaditi oblike. Reati na pleh obložen papirom za pečenje. Rernu zagrejati na 200C, peci oko 10 minuta. Ostaviti ih bar dva sata da se dobro ohlade pre šaranja.

Preliv napraviti na sledeci nacin. U ciniju uliti belance i viljuškom ga blago zamutiti. Dodati gustin i šecera malo pa nastaviti mucenje mikserom. Dodati limunov sok i ostatak šecera te umutiti da bude cvršce. Podeliti u cinijice i u svaku staviti boju po želji. Umutiti i razrediti vodom po potrebi. Sipati u kesice za zamrzivac, uvezati kraj i makazama iseci cošak kesice da bi mogao preliv da se istisne na keks. Išarane keksice ostaviti na sobnoj temperaturi da se preliv osuši.

Savet