

## *Helloween keksici*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašičice** nes kafe
- **225 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1** jaje
- **2 kašičice** arome vanile

#### **Za preliv:**

- **500 g** šecera u prahu
- **1 kašičica** gustina
- **3 kašičice** 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 šecrom 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 ploču i razvuci oklagijom na željenu debljinu i modlicama

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

Preliv napraviti na sledeći način. U činiju uliti belance i viljuškom ga blago zamutiti. Dodati gustin i šećera malo pa nastaviti miješanje mikserom. Dodati limunov sok i ostatak šećera te umutiti da bude cvršće. Podeliti u činijice i u svaku staviti boju po želji. Umutiti i razrediti vodom po potrebi. Sipati u kesice za zamrzivač, uvezati kraj i makazama iseci čošak kesice da bi mogao preliv da se istisne na keks. Išarane keksice ostaviti na sobnoj temperaturi da se preliv osuši.

## **Savet**