

Prhki keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** šecera
- **150 g** margarina
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šecera
- **na vrh noža** soli

Za filovanje:

- **po potrebi** eurokrem
- **po potrebi** pekmez

Priprema

U posudu za mešenje testa staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, vanil šecer, šecer, so, jaje i omekšali margarin. Umesiti testo, oblikovati loptu, umotati u foliju i staviti sat vremena u frižider.

Razviti testo na radnoj površini posutoj sa malo brašna. Modlicama vaditi oblike po svom izboru. Peci ih na 180C da ostanu svetle boje. Ohlaene sa jedne strane mazati sa eurokremom ili pekmezom i spajati po dve. Posuti ih prah šecerom.

Savet