

Keksici za Božić



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gputera
- **oko 300** gmekog brašna
- **100** gšecera
- **1**jaje
- **1**rum šecer
- **1**kašicicacimeta
- **1**kesicapraška za pecivo
- **4** kašicicecvetnog meda

Dekoracija:

- **1**belance
- **200** gprah šecera
- **malolimunovog** soka
- **po potrebi**crne cokolade
- **po želji** malosirupa od višanja
- **po želji** malojestive zelene boje

Priprema

Puter sobne temperature izmiksati sa jajetom, šecerom i rum šecerom da postane kremasto. Zatim dodati med i dobro ga povezati sa prethodnom smesom, a onda dodati brašno pomešano sa cimetom i sve dobro umesiti. Umešeno testo uvit u providnu foliju i ostaviti u frižideru 40 minuta. Ohlaeno testo razvaljati oklagijom na debljinu od oko 5 mm i modlama vaditi razne oblike. Pleh od rerne obložiti papirom za pecenje, staviti keksice i

peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni C 10 do 15 minuta. Za glazuru umutiti belance u cvrst sneg sa malo soli, uz postepeno dodavanje prah šecera i par kapi limunovog soka. Staviti je u kesu od zamrzivaca, odseci malo vrh i lagano istiskajuci, šarati kolacice. U glazuru se može dodati i malo jestive boje ili sirupa od višanja, ili ekstrakta od maline. Takoe kolacice možete dekorisati i sa malo otopljenе crne cokolade, pa kada se cokolada stegne, šarati pripremljenom glazurom.

Savet

Nije obavezno, ali ja sam ih posle šaranja vratila kratko u rernu da se belance prosuši.