

Keksici uz caj



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina ili maslaca
- **250 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **prstohvat** soli
- **450 g** brašna

Priprema

Ove keksice možete raditi i sa modlama, a ja imam presu za pravljenje. Sve da bude sobne temperature. U zdelu staviti omekšali maslac ili margarin, šecer i vanilin šecer, miksati sve dok se šecer ne otopi, da izgleda kao krema, dodati jaja, promešati i dodavati brašno, mesiti. Testo mesiti dok ne bude glatko. Umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider da se malo ohladi, lakše je raditi. Presu napuniti sa testom, odabrati željeni oblik za kolacice. Ja sam ih istiskivala na radnu površinu, a na tepsiju sam stavila papir za pečenje i slagala gotove keksice. NE istiskivati na papir za pečenje, ne mogu se zalepiti i nije ih moguće odvojiti, sve se podigne, bar meni nije išlo. U upustu piše 1 KLIK jedan kolacic, ali meni su to bili baš mali keksici, pa je kod mene 2 KLIKA 1 keksic :) Ima nekoliko oblika za kekse, ja sam ih sve isprobala. neki su mi se više svi?ali neki manje..) Pekla na 200 oko 10 minuta ili dok keksici na rubovima ne pocnu dobijati boju. Gotove posula sa malo šecera u prahu. Spremila u kutiju i cekam da omekšaju.

Ovako izgleda presa za keksice.

Gotove keksice sam slagala na tepsiju na kojoj je papir za pečenje.

Skuvajte čaj i uživajte....

Savet