

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 řecera
- **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 omešali maslac ili margarin, šefer i vanilin řefer, miksati sve dok se řefer 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, odabratи željeni oblik za kolacice. Ja sam ih istiskivala na radnu površinu, a na tepsiјu sam stavila papir za pecenje i slagala gotove keksice. NE istiskivati na papir za pecenje, ne mogu se zlepiti i nije ih moguce odvojiti, sve se podigne, bar meni nije išlo. U upustvu 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 sviali neki manje.:) Pekla na 200 oko 10 minuta ili dok keksici na rubovima ne pocnu dobijati boju. Gotove posula sa malo řecera u prahu. Spremila u kutiju i cekam da omešaju.

Ovako izgleda presa za keksice.

Gotove keksice sam slagala na tepsiјu na kojoj je papir za pecenje.

Skuvajte caj i uživajte....

Savet