

Vanil keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **6 kašika** šecera
- **2** vanil šecera
- **2** jajeta
- **2** korice od limuna
- **500 g** brašna meko tip 400
- **1 kesica** praška za pecivo

Još:

- **1** belance
- **200 g** šecera u prahu
- **48 komada** jestivih fondan stikera

Priprema

Penasto umutiti mast, šecer i vanil šecer zatim dodati jaja, korice od limuna, promešati pa dodati brašno i prašak za pecivo. Rastanjiti testo na pola centimetra debljine pa vaditi manje krugove. Peci na 200°C.

Umutiti belance sobne temperature sa prah šecerom. Mutiti 10 minuta na najslabijem brzinom. Sipati u kesicu i iseci malu rupu makazama. Na svaki keksic staviti fondan stiker pa stavljati oko slike glazuru od belanceta. Istiskati male tackice da jedan deo bude na slici, a jedan na keksu.

Savet

Ro?endanski keksi?i.