Novogodišnji keksici

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **400 g**svinjske masti
- **400 g**šecera
- **200 g**kisele pavlake
- **4**žumanca
- **2 kesice**vanili šecera
- **1** limun

Punjenje:

- džem, ukus po želji, šipak, kajsija

Ukrašavanje:

- šecer u prahu

Priprema

Svinjsku mast ostaviti na sobnoj temperaturi da omekša, pa umutiti u gustu glatku penu. U mast, uz neprestano

mešanje dodavati sledece sastojke: šecer, žumanca, sok od limuna, vanili šecer, kiselu pavlaku i narendanu koru limuna. Na kraju dodati brašno, najbolje prosejano, i mešati dok se ne ujednaci, i bude glatko, ne sme se lepiti za ruke. Podeliti testo na osam jednakih delova, napraviti kugle, i staviti u frižider 15-ak minuta. Loptu razvuci na debljinu 1/2 cm, i vaditi oblike po želji. Peci na 180 stepeni, oko 20 minuta. Gotove keksice puniti džemom po želji, staviti kašicicu džema na jedan keksic, pa preklopiti drugim.

Savet

Keksie ostaviti na sobnoj temperaturi minimum dva sata da odstoje, kako bi bili mekse i lepše. Ovi kolai su pogodni za novogodišnje i božine praznike jer mogu dugo da stoje.