

Teini novogodišnji keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g ili (200 g)margarina (maslaca)
- 200 gšecera
- 2jajeta
- 2 kašikearoma vanile
- 1/2 kašicicesoli
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gbrašna
- 2 štangle rendane cokolade
- 2 kašikerendane sredine limuna i korice
- 2 kašicice umbira u prahu
- po potrebi boje za kolacecrvena, zelena, ljubicasta

Priprema

U ciniji staviti maslac (može i margarin) posuti šećerom. Viljuškom blago izgnjeciti.

Dodati jedno po jedno jaje. Izmešati. Sipati aromu vanile, so.

Dodavati postepeno brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti glatko testo. Podeliti na tri dela: Prvi deo: Dodati nekoliko kapi zelene boje, rendani limun i umbir. Drugi deo: Dodati rendanu čokoladu (može se dodati kakao umesto čokolade) i nekoliko kapi ljubicaste boje. Treći deo: Ostaje isti, dodati nekoliko kapi crvene boje.

Rukama lepo umesiti testo. Uviti svaku lopticu samolepljivom folijom i istaviti u frižideru 1h.

Vaditi po jednu lopticu iz frižidera. Razvuci na 2 cm debljine i modlicama vaditi oblike. Tako redom vaditi preostale dve loptice. Razvuci i modlom vaditi oblike. Meni je ostalo od svih boja testa po malo. Sve sam sjedinila u jedno i dobila još oko 15-tak šarenih keksica.

Redjati u pleh i peci na 180 C oko 5-10 minuta.

Savet

Keksii se mogu šarati po želji glazurom ili čokoladom. Moji su ovog puta klasini. Keksice nakon hladjenja držati u zatvorenoj iniji i mogu dugo da stoje. Odozgo hrskavi, unutra prhki i tope se u ustima!