

Božićni keksici za Deda Mraza



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g putera
- 150 g šecera
- seme jednog štapica vanile
- 260 g brašna
- 1 jaje
- 1 1/2 kašicica praška za pecivo
- prstohvat soli

Priprema

U Americi, običaj je da deca uz pismo za Deda Mraza ostave i cašu mleka i domace keksice na Badnje vece. Ukoliko su mleko, keksici i pismo nestali do sledećeg jutra, onda to znači da je Deda Mraz sigurno kroz dimnjak ušao u kuću, pocistio keksice i mleko i uzeo pismo.

Recept za ove Deda Mraz keksice je jednostavan, ali ipak vrlo ukusan i deca će se silno zabaviti dok ih prave.

Prethodno zagrejte rernu na 180 C. Penasto umutite puter i šefer i u to dodajte seme vanile i jaje dok se sve dobro ne izmeša. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i solju i potom sve postepeno izmešajte. Oblikujte smesu u kuglu, umotajte je u providan celofan i ostavite u frižideru 1 sat.

Pospite radnu površinu jednakom kolicinom brašna i šecera u prahu, razvucite testo na debeljinu od oko 0.5 centimetara i isecite razne oblike. Postavite keksice na papir za pecenje i ukrasite šecerom u boji i drugom jestivom dekoracijom.

Pecite na 180 C oko 10 minuta i pustite da se ohladi.