

Moji prvi medenjaci



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašicica** umbira u prahu
- **1 kašicica** cimeta
- **2 kašice** kakaa

Priprema

U činiju stavite praška za pecivo, brašno, šecer, jaje i jedno žumance. Zatim dodati istopljeni margarin, cimet, umbir i kakao. Testo umesite rukom da se lepo sjedine svi sastojci. Ostavite da testo odstoji 30 minuta.

Nakon toga. Razvuci testo i modlama praviti keksice. Reati u pleh, obložen pek papirom. Peci na 200 stepeni 10-12 minuta.

Kada su gotovi, sačekati da, se ohlade. Uzeti boje u kesicama za kolace. Malo rastvoriti u vodu, svaku poju po na osob. I cetkica a bojiti keksice.

Savet

Za roendane odlini suveoma lepog ukusa. Prijatno