

ajni keksici (kolutici)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700g**mekog brašna
- 3jajeta
- **250 g**kristal šecera
- 1limun - korica
- 2vanil šecera
- **4 kašike**svinjske masti
- **40 g**margarina
- **5 kašika**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

Još:

- **1** vanil šecer
- **2 kašike**kristal šecera

Priprema

Priprema ovih keksica je veoma jednostavna. Prosejati brašno i dodati mu prašak za pecivo, vanil šecer, kristal šecer, koricu jednog limuna i rastopljeni margarin i svinjsku mast. Umesiti testo i postepeno dodavati mleko, ako je potrebno dodati još malo brašna. Testo treba da bude mekano i glatko.

Razvaljati testo debljine jednog prsta i vaditi okruglim kalupom ili čašom keksice, vaditi sredinu manjom čašom ili kalupom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta, zavisno da li volite više ili manje hrskave

kekse.

Pred kraj pecenja, nekih 5 minuta, posuti keksice pomešanim šećerom i vanil šećerom i vratiti u pecnicu da se šećer istopi, isključiti rernu i držati još 5 minuta. Izvaditi keksice, prohladiti i služiti uz kafu, čaj ili mleko.

Savet

Keksii mogu trajati nekoliko dana, držati ih u zatvorenoj posudi.