Vanilin keksici

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **150 g**šecera
- **3**vanilin šecera
- **250 g**maslaca
- **2**jaja
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1-2 kašike**kisele pavlake

Ostalo:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Mikserom umutiti maslac, pa dodati šecer i jaja i umutiti u glatku smesu. Prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati vanilin šecere i umesiti glatko testo. Zamotati ga u prozirnu foliju i ostaviti da se hladi u frižideru sat-dva. Potom ga istresti na pobrašnjenu površinu i rasuci koru, a potom preci oklagijom za fondan da ostanu šare.

Modlom po izboru, vaditi keksice.

Slagati ih na pleh obložen pek papirom, ostavljajuci razmak. Peci na 180 stepeni 10-12 minuta, pazeci da ostanu beli.

Gotovi su kad ivice blago pozlate. Vruce uvaljati u šecer u prahu zamirisan vanilom.

Savet