

## Šareni keksici



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 170 g omekšalog putera
- 85 g sirnog namaza
- 200 g šecera
- 1 jaje
- 1 bocica ekstrata od vanile
- 400 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- malo soli
- 4 boje za kolace

### Priprema

170 g omekšalog putera, 85 g sirnog namaza, 200 g šecera, 1 jaje, 1 bocica ekstrata od vanile, 400 g brašna, pola praška za pecivo, malo soli i 4 boje za kolace.

Umutiti puter i sir, dodati so, šecer, jaje, ekstrat, dodati brašno i prašak za pecivo. Umesiti glatko testo i podeliti na 4 lopte, svaku loptu ofarbati prehranbenom bojom. Lopte staviti u kesu i u frižider na hladjenje 2 sata. Od svake lopte kidati male komadice i stavljati po 4 male lopte i onda napraviti, jednu vecu loptu i valjati loptu.

Napraviti da bude dužine 30 cm i uvijati u krug ili praviti prutice. Peci na 175 stepeni 9 minuta.

Ovo sam radila po Minjinom receptu.