

****Vitraž* keksi***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **320 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1** limun vanilin šecer
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **150 g** margarina
- **1** prstohvatsoli

I još:

- **40-50 g** kaka

Priprema

Staviti u ciniju brašno pomešano sa solju, šecerom, limun vanilin šecerom. Dodati ovlaš umuceno jaje i margarin sobne temperature i umesiti testo. Umotati ga u strec foliju i ostaviti na pola sata u frižider. Podeliti ga na dva dela, te jedan vratiti nazad u frižider, da se ne topi, dok obraujemo prvu polovinu. Sad tu loptu podelimo na dva dela. Jedan deo podelimo na 5 približno iste loptice i rukama razvucemo u vrpce. Odložimo na stranu, a drugi deo rasklagijamo u pravougaonik.

U tanjir prosejemo kakao i uvaljamo vrpce, tako da se lepo oblože kakaom.

Na jednu stranu testa, malo odvojimo od ivice, prvo stavimo tri vrpce, a onda odozgo preostale dve. Pažljivo

podlogom uvijamo rolat (ovo mi je malo "pipavije" išlo, jer belo testo hoće da puca, zato ga nemojte previše tanko razvijati, ali-ide).

Ceo rolat uvaljati u kakao (ovo sam zaboravila da sliknem), pa pažljivo preneti na strec foliju. Umotati ga, dobro urolati i staviti u zamrzivac da se stegne.

Izvaditi iz zamrzivaca i rezati na željenu debljinu i reati na pleh obložen pek parirom.

Rernu podgrejati na 180 stepeni i peci oko 10-tak minuta (ovo zavisi od vaše pećnice)...

Prijatno!

Savet