

Raspukli keksici i šapice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **100 g** maka
- **2** jajeta
- **150 g** šecera
- **200 g** masti
- **3 kesice** vanilin šecer
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** griza

Za valjanje keksica:

- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Umesiti testo od 400 g brašna, 100 g maka (ja nisam mlela), 50 g griza, 2 cela jaja, 200 g masti, 150 g šecera, 3 vanilin secera i praškom za pecivo. Modlice umakati u brašno, puniti ih sa testom, ali ne do vrha posto ce prilikom pecenja narasti. Peci na 180 stepeni dok ne porumene. Ohladjene uvaljati u šecer u prahu. Pecene šapice držati u metalnoj kutiji sa poklopcem.

Savet

Jedno testo i za šapice i za keksie, za šapice morate imati modle. Testo sam podelila na dva dela od prvog dela napravila šapice a od drugog dela raspukle keksie. Od testa sam pravila male kuglice i valjala ih u šeer u prahu, poreala u tepsiju, pravila malo vei razmak izmeu kuglica da se prilikom peenja ne bi slepile, pekla na temperaturi od 180 stepeni oko petnestak minuta.