Leopard keksici

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**prah šecera
- **250 g**margarina
- **1**jaje
- **1**limuna - sok
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 prstohvat**soli
- **550 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4 kašike**kakao praha

Priprema

Margarim sobne temperature miksamo sa prah šecerom i vanil šecerom oko 2 minuta da postane penast. Dodamo jaje i limunov sok i nastavimo miksanje još 2 minuta.

Od ukupne mase odvojimo u jednu ciniju 1 vršnu kašiku, a u drugu posude 2 vršne kašike mase.

U manju kolicinu dodamo pola kašicice kakao praha, a ostatak u vecu kolicinu promešamo i umešamo malo brašna da bi formirali testo.

U ostakak mase umešamo ostatak brašna, a zatim stavimo na površinu za mešenje i umesimo testo mekse strukture zavijemo u providnu foliju.

Dobijena testa svaku stavimo u foliju i ostavimo u frižider 20 minuta da miruje.

Svetliji deo podelimo na tri dela i napravimo tanke valjkove, a tamniji rastanjimo oklagijom i isecemo na tri dela.

Valjkove smestimo u tamnije šavove.

Zatvrimo krajeve, ali ne do kraja i izvecemo na male kolutove.

Žuti deo rastanjimo oklagijom na debljinu oko 1 cm i od gore poreamo šare.

Pokrijemo folijom i blagim stiskom sa oklagijom istiskamo da se sjedini sa testom.

Razvaljamo uklonimo foliju i nasecemo keksice.

Reamo u pleh obložen pek papirom.

Pecemo na 180C oko 10 minuta.

Savet

Deca e se oduševiti šarenim keksiima, dobroje ostaviti da prenoi bie mekši.