

Kolac za Badnje vece



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **125 g**margarina
- **3 kašikeličera** po ukusu
- **30 g**šecera u prahu
- **1 kašikakristal šecera**

Priprema

Otopiti margarin u mikrotalasnoj, pa pomešati sa brašnom, šecerom u prahu i likerom. Kad se umesi testo dodati kristal šefer pa još malo umesiti - tako ce tasto biti elasticnije i nece pucati. Ostaviti testo 15-ak minuta u frižideru.

Razvuci testo pa modlicama vaditi i reati u pleh pokriven pek-papirom.

peci na 170 stepeni 10ak min dok ne porumene blago.

Ohladiti keksice pa posuti prah šecerom.

Savet

Keksie možemo ukrasiti prah šeferom, ali i topljenom okoladom ili mešavinom šeera i vode.