

Kolac za Badnje vece



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 g** margarina
- **3 kašika** likera po ukusu
- **30 g** šećera u prahu
- **1 kašika** kristal šećera

Priprema

Otopiti margarin u mikrotalasnoj, pa pomešati sa brašnom, šećerom u prahu i likerom. Kad se umesi testo dodati kristal šećer pa još malo umesiti - tako će testo biti elastičnije i neće pucati. Ostaviti testo 15-ak minuta u frižideru.

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

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

Ohladiti keksice pa posuti prah šećerom.

Savet

Keksie možemo ukrasiti prah šećerom, ali i topljenom okoladom ili mešavinom šećera i vode.