

Menaž uskršnji keksici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanil-burbona
- **50 g** čokolade
- **50 g** čokoladne glazure

Priprema

Umutiti margarin sobne temperature sa 100g šecera. Dodati jaja, pa umutiti.

Pomešati suve sastojke (brašno, vanil-burbon i prašak za pecivo), pa postepeno dodavati smesi i zamesiti testo. Testo razvuci oklagijom na 0,5cm.

Mokrim rukama precij preko razvucenog testa, pa posuti rendanu ili sitno seckanu čokoladu. Oklagijom lagano precij koliko da se čokolada utisne u testo.

ašom seci keksice, a jaje i zeku kapupom, pa redjati pa pek papir u pleh i peci na 180C 15 minuta.

Pecene keksice preli sa 50 g čokoladne glazure (držati čašu sa glazurom 10 minuta u vrućoj vodi).

Jaje i zeku premazati šlagom (belim i roze), pa dekorisati sa još malo glazure i jagoda.

Savet