

# Čarobni božićni keksići

## ŠTO NAM JE POTREBNO ZA PRIPREMU KEKSIĆA:

160 G SMEDEG ŠEĆERA

200 G MASLACA

2 JAJA

KORICA JEDNE NARANČE

SOK POLOVICE NARANČE

AROMA BOURBON VANILIJE (ILI BOURBON VANILIN ŠEĆER

400 G GLATKOG BRAŠNA

POLA VREĆICE PRAŠKA ZA PECIVO

CIMETA PO ŽELJI

ČOKOLADE PO ŽELJI



## PRIPREMA:

NA POČETKU IZRADE TREBA NA PARI OTOPITI ŠEĆER I MASLAC. KADA SE SVE LIJEPO OTOPI, OVA SE SMJESA OSTAVI DA SE OHLADI. POMIJEŠAJ BRAŠNO I PRAŠAK ZA PECIVO PA DODAJ MALO CIMETA ZA BOŽIĆNI MIRIS U ZRAKU. OPRANOJ I POSUŠENOJ NARANČI IZRIBAJ KORICU TE ISCIJEDI I PROCIJEDI SOK. IZMIKSAJ JAJA DOK NE DOBIJEŠ PJENASTU SMJESU, A ZATIM IM DODAJ AROMU BOURBONA TE KORICU I SOK NARANČE. NEKA MIKSER I DALJE BUDE UPALJEN DOK SMJESI DODAJEŠ OHLAĐENI OTOPLJENI MASLAC SA ŠEĆEROM. KADA SVE DOBRO PROMIJEŠAŠ, UGASI MIKSER I DRVENOM KUHAČOM RUČNO MIJEŠAJUĆI DODAJ SMJESU BRAŠNA, PRAŠKA ZA PECIVO I CIMETA. SADA TREBA UPALITI PECNICU NA 180 STUPNJEVA S VENTILATOROM, A LIM ZA PEČENJE OBLOŽITI PAPIROM ZA PEČENJE. NAREŽI ČOKOLADU NA MALE KOMADIĆE KAKO BI IH KASNIJE MOGLI UBOSTI U KEKSIĆE. UZMI MALI DIO SMJESE TE JE MEĐU DLANOVIMA OBLIKUJ U DEBLJI DISK I STAVI NA LIM SA DOVOLJNIM RAZMAKOM JER ĆE KEKSIĆI NARASTI. AKO JE SMJESA PREMEKANA ZA OBLIKOVANJE, OSTAVI JE OKO SAT VREMENA U HLADNJAKU. PRIJE PEČENJA UBODI KOMADIĆE ČOKOLADE U SVAKI KEKSIĆ. PECI U ZAGRIJANOJ PECNICI 10-13 MINUTA. KADA SE OHLADE, UŽIVAJ U VLASTITOJ BOŽIĆNOJ ČAROLIJI.