



DOMAČI KEKSI Zvezdice in srčki

Chef tamara fortuna

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Margarino razrežeš in pomešaš z dvema jajcema nato pa dodaš še moko in sladkor. Vredu pregnetemo, da bo masa gladka. Razvaljamo in z modelčki naredimo zvezdice in srčke. Pekač namažemo z maslom ali pa uporabimo peki papir ali silikonski pekač.

Pečemo na 160-180 stopinj cca.20min. Potrosimo s sladkorjem v prahu ali vanilijevim sladkorjem v prahu. Po želji jih lahko dekoriramo ali namočimo v čokolado.

To so enostavni domači keksi za vse okuse. Priljubljeni za namakanje v mleko ali kakav;)

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 30 dag gladke moke
- 2 jajci
- 10 dag sladkorja v prahu
- 150 g margarine