

# Liciderska srca za decu

Slatka zabava za celu porodicu

1 kolač



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Tepsija:

malo masnoće  
papir za pečenje

### Mešeno testo:

220 g pšeničnog brašna  
20 g kakao praha  
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
75 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer  
0.5 rendane kore pomorandže  
75 g kisele pavlake  
175 g mekog margarina ili maslaca

### Glazura:

200 g šećera u prahu  
1 - 2 kašika/e vode  
prehrambena boja  
Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice  
šećernih cvetića  
ukrasna traka

## 1 Uputstvo:

Neka ti odrasli pomognu oko teških stvari.

## 2 Priprema:

Pripremi sve sastojke. Zagrej rernu. Obloži dve tepsije papirom za pečenje.

## 3 Testo:

Pomešaj brašno sa kakao prahom i praškom za pecivo i prosej u činiju. Dodaj preostale sastojke i sve umuti mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, nakon toga najvećom brzinom, tako da dobiješ ujednačeno testo. Razvij testo oklagijom na blago pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu oko 1 cm. Modlicama iseci srca ili oblike po želji i poslaži ih na tepsiju. Svaki oblik izbuši drvenim štapićem, tako da posle možeš da provučeš ukrasnu traku. Stavi da se peče.

**Temperatura rerne otprilike 170 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 150 °C**

Neka ti oko toga pomognu mama ili tata. Treba imati u vidu uputstvo za upotrebu rerne. Prevuci keksiće sa papirom na rešetku i ostavi ih da se ohlade. Stavi drugu tepsiju sa keksićima da se peče.

#### 4 Glazura:

Prosej šećer u činiju i pomešaj ga sa vodom, tako da dobiješ gustu, tečnu smesu, po želji dodaj prehrambenu boju. Sipaj je u kesicu za zamrzivač, odseci mali ćošak, blago pritiskaj kesicu, tako da glazura ravnomerno iscure i ukrasi ohlađene medenjake crtežima po želji. Zalepi pomoću glazure šarene mrvice i perlice, ili pak cvetiće po želji. Kada se glazura stegne, provuci ukrasnu traku kroz keksiće.

#### Savet:

- Ove ukrase možeš da pojedeš, možeš da ih okačiš negde da vise za ukras ili da ih pokloniš svojim prijateljima.