

Venčići keksići

Dr. Oetker keksići za zimske praznike!

20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo:

200 g omekšalog putera
100 g šećera
1 kašičica soli
300 g brašna
1 kašičica cimeta

Dekoracija:

150 g šećera u prahu
2 kašika/e soka od limuna
zelena boja za kolače
25 g seckanih pistaća
50 g brusnica
Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
tečna bela boja za pisanje

- 1 Za pripremu testa pomešajte puter, šećer i so. Dodati u brašno i mesiti dok se ne dobije elastično testo. Umotati u prijanjajuću foliju i ohladiti u frižideru najmanje 1 sat.
- 2 Zagrejati rernu (gornji/donji grejač 180°C). Radnu površinu posuti brašnom i razvijti testo debljine oko 5 mm. Uz pomoć velike modle prečnika oko 8 cm izrezati krugove, a uz pomoć manje modle prečnika oko 4 cm izrezati krugove u sredini svakog keksića kako biste napravili prstenove koji izgledaju kao venčići.

Poređati prstenove na pleh obložen papirom za pečenje. Peći na srednjoj rešetki rerne oko 12 minuta, dok keksići ne porumene po ivicama. Ostaviti na postolju da se hlade.

- 3 U međuvremenu napraviti glazuru od šećera u prahu i limunovog soka. Mešati u činiji dok ne postane glatko. Bojom za kolače ofarbati glazuru u svetlo zelenu boju i premazati keksiće. Dekorirati po želji pistaćima, brusnicama i dekor mrvicama. Uz pomoć tečne boje za pisanje napraviti mašne na kolačićima i odložiti na suvo i tamno mesto dok ne budete spremni da uživate u kolačićima.

Savet:

- Prilikom hlađenja testa pre uvijanja u prijanjajuću foliju razvijte testo u duguljasti, ravan oblik, a ne u kuglu.

Na ovakav način testo zauzima veću površinu, što će pomoći da se brže i lakše ohladi i jednostavnije razvalja. Ukoliko nemate okrugle i talasaste modle, koristite jednostavne okrugle modle različitih dimenzija ili čaše različitih veličina.