**Božićni keksi**

**SASTOJCI:**

200 g margarina sobne temperature

300 g glatkog brašna

80 g šećera u prahu

1 bjelanjak

1 vanilin šećer

1 limun šećer

**PRIPREMA:**

1. Brašno, šećer u prahu i margarin sobne temperature rukama razmrvite u većoj zdjeli pa dodajte bjelanjak kojeg ste izmutili sa šećerima.

2. Bjelanjak najprije razmutite da se zapjeni, postupno dodajte vanilin i limun šećer pa sve dobro izmiksajte.



3. Rukama umijesite glatko tijesto, umotajte ga u prozirnu foliju i ostavite sat vremena u hladnjaku.

4. Ohlađeno tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjenoj površini pa izrezujte željene oblike.



5. Oblike tijesta slažite u lim za pečenje prekriven masnim papirom. Kekse pecite 8 minuta na temperaturi od 180 °C.