BOŽIĆNI KEKSIĆI

**SASTOJCI:**

* 300 g GLATKOG BRAŠNA 
* 200 g MASLACA 
* 50 g ŠEĆERA U PRAHU 
* PO ŽELJI ZA STAVITI U TIJESTO: KAKAO, ČOKOLADNE MRVICE, JESTIVE BOJE…

**PRIPREMA:**



1. MEKANI MASLAC, BRAŠNO I ŠEĆER U PRAHU STAVITE U POSUDU I KRENITE MIJESITI TIJESTO

NAKON PAR MINUTA DOBIT ĆETE GLATKO TIJESTO. 



2. SADA U JEDAN DIO TIJESTA MOŽETE UMIJESITI KAKAO, BOJU ILI ČOKOLADU...



3.ZATIM TIJESTO RAZVALJAJTE VALJKOM NA MALO POBRAŠNJENOJ POVRŠINI NA DEBLJINU OD OKO 2-3 MILIMETRA I REŽITE GA RAZNIM MODLICAMA.



4.KEKSE STAVLJAJTE NA PLEH NA KOJI ĆETE STAVITI PAPIR ZA PEČENJE.



5.PEĆNICU UPALITE NA 180 STUPNJEVA, OSTAVITE DA SE ZAGRIJE I ZATIM STAVITE PLEH S KEKSIMA U PEĆNICU.

PECITE IH OKO 7 MINUTA I PAZITE DA VAM NE ZAGORE.

*PEČENE KEKSIĆE MOŽETE UKRAŠAVATI OTOPLJENOM ČOKOLADOM, BOMBONČIĆIMA, ŠEĆERNOM GLAZUROM..*