

# 6 vrsta keksica od jednog tijesta



## ☐Sastojci

400g brašna

100g šećera u prahu

150g maslaca

Pola praska za pecivo

Prstohvat soli

2 jaja

1-2 zlice hladne vode

Aroma po želji

☐Dodaci : 2 pune zlice mljevenog badema za roscice , 1 puna žlica kaka a za gumbice i husare, 1 puna žlica ruma za domaćicu, 2 žlice pudinga za puding spric kekse, 1 žličica arome vanilije za vanili spric kekse

## ☐Priprema

Prosij suhe sastojke obavezno jer imaju grudice koje ti mogu sve hladan maslac narezan na kockice. Zatim jaja, zamijesi i procijeni treba li ti žlica ili 2 podijeli na 6 dijelova. U svaki dio dodaj jedan od dodataka. Kao i arome koje im želiš ohladi, valjaj

i vadi oblike. A tijesto za spric kekse ostavi da omeksa da bi lakše istiskavala oblike. Zatim moraju biti pola sata obavezno u ih pecem na 220 oko 5-6 minuta. Od gore su bijeli dolje imaju boju. Prohladim i onda filam ono što sam predodredila za ove smjese sam dobila preko 150 keksica. #prhkikolači #prhkikeksici #prhkotijesto #sprickeksi #pudingkeksići #blagdanskikolaci #sitnikolači

**prhkikolači #prhkikeksici #prhkotijesto**  
**#sprickeksi #pudingkeksići**  
**#blagdanskikolaci #sitnikolači**