

Putar keks



- 125g šećera u prahu
- 250g omekšanog putra
- 2 žutanjka
- 375g [glatkog brašna](#)
- 1/2 MŽ soli
- narbana korica od 1/2 limuna

Umješajte mikserom 1 žutanjak, šećer u prahu, omekšani putar i sol u kremastu, pjenastu masu. Dodajte [brašno](#) koje ste prosijali kroz sito, te rukom izradite glatko tijesto.

Od tijesta za putar kekese formirajte kuglu koju omotanu u najlon ostavite 2 sata na hladnom, da se tijesto odmori.



Kuglu tijesta za putar kekese podjelite na pola te svaku polovicu razvaljajte na pobrašnenoj plohi na debljinu od 3mm.

Sa različitim formama izrežite komadiće iz tijesta.

Ovo je izvanredna prilika da zajedno sa vašim najmlađima izradite kolač za božićne blagdane ili da na dječijem rođendanu nekako smisleno zaposlite djecu.

Redajte izrezane komadiće tijesta za putar kekese na pleh za pečenje na kojeg ste stavili papir za pečenje. Pečnicu ugrijte na 200°C.

Prije nego stavite kekese u pečnicu premažite ih sa razmućenim žumanjcem.

Pecite u pećnici na srednjoj polici 6-8 minuta.



www.moja-kuhinja.com