

Černo-bílá keksová variace

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 ks
- kakao 2 lžíce
- cukr moučka 50 g
- máslo 125 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- hladká mouka 250 g
- vejce 1 ks
- mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku smícháme s práškem do pečiva. Přidáme máslo, vejce, cukr, sůl, vanilkový cukr a vypracujeme těsto. Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Jednu z nich obarvíme mlékem s kakaem. Obě těsta necháme odležet v chladu. Plechy si vyložíme pečícím papírem.

Z obou těst vyválíme asi 5 mm tlusté pláty. Vykrajujeme srdíčka a hvězdičky, z jejich středů vykrojíme ještě menší tvary. Tmavé vkládáme do světlých a naopak. Variace skládáme na připravený plech.

Černo-bílé keksové variace pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 15 minut.