

NIISKUNEIDIN KAUNOKEKSIT (n. 24 kpl)



0,75 dl sokeria

100 g margariini

3 dl vehnä jauhoja

0,5 tl Leivinjauhetta 

1 tl Vaniljasokeria 

1 pieni kananmuna

n. 1 tl Punaista elintarvikeväriä 

Princess Lillifée® Kimallegeeliä, Strösseleitä ja Kuvioita 

Sekoita kuivat aineet kulhossa ja lisää joukkoon pehmeä rasva sormilla nyppien.

Lisää joukkoon kananmuna ja väriaine. Tarvittaessa lisää vähän jauhoja.

Pyörittele taikinasta tanko jauhoitetulla pöydällä ja jaa tanko 24 osaan.

Muotoile osista haluamasi mallisia keksejä suoraan pellille, leivinpaperin päälle.

Paista keksejä 175-asteisen uunin ylätasossa n. 8–10 minuuttia.

Koristele keksit Princess Lillifée® Kimallegeeleillä, strösseleillä sekä kuvioilla.

PS. Jos kaunokeksit vaikuttavat liian likkamaisilta, vaihda karamelliväri siniseksi tai vihreäksi ja valitse koristeluun vaikka viidakkoaiheisia juttuja.

