

ajni kakao keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g putera ili margarina
- 100 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 200 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašica umirena u prahu
- 1/2 kašice cimeta
- 1/2 kašice mlevenog karanfilica
- 1 prstohvat mlevenog bibera
- 1,5 kašice praška za pecivo

Priprema

Umutiti puter ili margarin sa šećerom u prahu, dodati 1 jaje, umutiti pa dodati kakao, brašno, đumbir, karanfilic, cimet, biber i prašak za pecivo. Zamesiti testo, oblikovati u loptu uviti u strec foliju i ostaviti da stoji 2 sata u frižideru. Kad testo odstoji razvaljati ga debljine 1/2 cm, vaditi testo raznim modlicama, stavljati na pleh prethodno obložen papirom i peci na 180 stepeni 8-10 minuta, samo da blago porumene.

Savet