

Keksici sa umbirom, cimetom i brusnicom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 250 g margarina sa ukusom vanile
- oko 600 g brašna
- 1 ravna kašika sode bikarbone
- 2 ravne kašike umbira u prahu
- 1 kašičica cimeta
- malo rendane limunove korice
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g brusnice
- prstohvat soli

Priprema

Penasto umutiti omekšali margarin, dodati šecer i jaja. Kada postane kremasto, sipati brašno pomešano sa sodom bikarbonom, solju, zacinama i rendanom limunovom koricom. Zamesiti testo, umotati u prozirnu foliju, pa ga dobro ohladiti u frižideru. Od ohlaenog testa, otkidati komadice testa velicine oraha, staviti po nekoliko brusnica, oblikovati lopticu i reati u pleh obložen pek-papirom. Malo pritisnuti dlanom, staviti po jednu brusnicu. Praviti razmak izmeu testa, jer se prilikom pečenja šire. Peci na 200 C, izmeu 10-12 minuta, zavisi od pećnice.

Savet

Po izvornom receptu je išlo 450 g brašna, ali, oito sam ja stavila XXL jaja, pa sam morala dodati još brašna, jer je testo bilo lepljivo. Kako god, uspela sam da formiram odgovarajue testo, a keksii su predivnog ukusa i mekani sa divnom aromom.