Novogodišnji keksici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **750 g**brašna
- **200 g**maslaca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**mlevenog cimeta
- **1 kašicica**mlevenog muskatnog orašcica
- **250 g**smeeg šecera
- **120 ml**vode
- **200 g**meda
- **1 kesica**vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **200 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**ulja
- **100 g**kokosa
- **malo**cokoladnih mrvica

Priprema

Mikserom umutite maslac, med, šecer, vanilin šecer, vodu, jaje. Dodajte brašno, prašak za pecivo, cimet, orašcic i zamesite testo.

Dobijeno testo podelite na tri dela i svaki deo uvijte u providnu foliju. Stavite u frižider na tri sata (može i duže).

Na dasku stavite dosta brašna i razvaljajte testo. Modlicama vadite željene oblike i stavljajte u pleh obložen pek papirom.

Keksice pecite desetak minuta na 180 stepeni C. Kada se dobro ohlade ukrasite ih otopljenom Menaž cokoladom, pospite kokosom, cokoladnim mrvicama ili cime želite.

Savet

Ovi keksii su idealni za pravljenje sa decom. Ove na slici su ukrasile moje erkice, slika je malo mutna, izvinjavam se :)