

Novogodišnji cimet keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera
- 2 jajeta
- 2 **kašike** rastopljenog meda
- 1 **kašičica** cimeta
- 2 **kašičice** kakaoa
- 1 **kašičica** sode bikarbone

Ukrašavanje:

- **100 g** šećera u prahu
- 1 belance
- roza boja u prahu
- šarene mrvice, perlice, zvezdice

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom i rastopljenim medom. Zatim dodati jaja i još mutiti. Na kraju dodati brašno pomešano sa cimetom, kakaom i sodom bikarbonom, pa umesiti glatko testo.

Razviti testo na pobrašnjenoj podlozi i razlicitim modlama vaditi keksice.

Reati keksice u podmazan pleh i odmah peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Za ukrašavanje umutiti belance sa šećerom u prahu i rozom bojom u prahu, pa premazivati keksice. Ako je smesa bistra, dodajte još malo šećera u prahu ili gustina. Po želji ih ukrasiti šarenim mrvicama, perlicama, zvezdicama...

Savet