Uskršnji keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**maslaca
- **100 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1**jaje
- **2 kašike**meda
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2 kecice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom i medom. Dodati istopljen prohlaen maslac. Prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo dodati i umutiti. Dodati i cimet. Testo zaviti u providnu foliju i staviti u frižider na sat vremena. Onda razvuci i vaditi keksice po želji. Peci na pek papiru oko 15-20 minuta na 200 stepeni.

Savet