

Keksi sa cimetom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**cimeta
- **500 g**brašna
- **1 kašika**mljevenih badema
- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **125 g**maslaca
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**meda

Priprema

Pomešati prašak za pecivo, cimet, mljevene bademe i brašno. U posebnoj posudi desetak minuta mešati jaja, med, šecer, maslac i vanilin šecer. Potom dodati smesu brašna, badema, prašak za pecivo i cimet. Zamesiti sve skupa u homogenu i kompaktnu smesu. Umotati u foliju i ostaviti oko 30 minuta na hladno-frižider. Zatim na malo pobrašnjenoj podlozi tanko izvaljati testo i modlom vaditi oblike. Slagati u tepsiju obloženu pek papirom i peci cca 10-ak minuta na 180C.

Savet