

Novogodišnji keksici



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120** gmeda
- **120** gšecera
- **120** gmasti
- **2**jaja
- **1**žumance
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **500** gbrašna
- **1 kesica**cimeta

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, mast i med pa dobro sjediniti. Dodati brašno pomešano sa sodom i cimet i dobro zamesiti testo. Rasklagijati, vaditi modlom oblike i reati u pleh. Premesiti i vaditi modlom dok ne utrošite testo. Peci u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet