

## **Keksici sa zacinima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g**brašna
- **200 g**margarina ili putera
- **100 g**šecera
- **100 ml**meda
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **2 kašike**gorkog kakaa
- **1 kašik**amlevenih zacina, cimet, karanfilic, anis
- **1**vanil-šecer

### **Priprema**

Rastopiti na tihoj vatri margarin, šecer i med. Tako dobijenu smesu dodati u brašno pomešano sa zacinima i ostalim suvimi sastojcima. Zamesiti cvrsto testo i ostaviti pola sata. Razviti i modlom vaditi oblike. Peci kekse na 180 stepeni 15tak minuta.

### **Savet**

Možete ih premazati šeernom glazurom, uvaljati u prah ſeer ili jednostavno ostaviti tako. Ja volim ovako, jer se bolje osea ukus zaina...