ajni kakao keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**putera ili margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1**jaje
- **200 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1/2 kašicice**cimeta
- **1/2 kašicice**mlevenog karanfilica
- **1 prstohvat**mlevenog bibera
- **1,5 kašicica**praška za pecivo

Priprema

Umutiti puter ili margarin sa šecerom u prahu, dodati 1 jaje, umutiti pa dodati kakao, brašno, djumbir, karanfilic, cimet, biber i prašak za pecivo. Zamesiti testo, oblikovati u loptu uviti u strec foliju i ostaviti da stoji 2 sata u frižideru. Kad testo odstoji razvaljati ga debljine 1/2 cm, vaditi testo raznim modlicama, stavljati na pleh prethodno obložen papirom i peci na 180 stepeni 8-10 minuta, samo da blago porumene.

Savet