

# **Keksici sa umbirom, cimetom i brusnicom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **200 gšecera**
- **250 gmargarina sa ukusom vanile**
- **oko 600 gbrašna**
- **1 ravna kašikasode bikarbone**
- **2 ravne kašikeumbira u prahu**
- **1 kašicicacimeta**
- **malorendane limunove korice**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **50 gbrusnice**
- **prstohvatsoli**

## **Priprema**

Penasto umutiti omekšali margarin, dodati šecer i jaja. Kada postane kremasto, sipati brašno pomešano sa sodom bikarbonom, solju, zacinima i rendanom limunovom koricom. Zamesiti testo, umotati u prozirnu foliju, pa ga dobro ohladiti u frižideru. Od ohlaenog testa, otkidati komadice testa velicine oraha, staviti po nekoliko brusnica, oblikovati lopticu i reati u pleh obložen pek-papirom. Malo pritisnuti dlanom, staviti po jednu brusnicu. Praviti razmak izmeu testa, jer se prilikom pecenja šire. Peci na 200 C, izmeu 10-12 minuta, zavisi od pecnica.

## **Savet**

Po izvornom receptu je išlo 450 g brašna, ali, oito sam ja stavila XXL jaja, pa sam morala dodati još brašna, jer je testo bilo lepljivo. Kako god, uspela sam da formiram odgovarajuće testo, a keksi su predivnog ukusa i mekani sa divnom aromom.