

Keksi sa kimom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **300 gr.** oštrog brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **140 gr.** maslaca ili margarina
- **140 gr.** rendanog trapist sira
- 2 jaja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** kima
- **1 kašičica** susama

Za premazivanje pre pečenja:

- 1 žumance
- **malok** kima
- **malos** susama

Priprema

Prašno prosejati sa praškom za pecivo. Dodajte maslac ili margarin narezan na listice i rukama razdrobite maslac ili margarin u brašnu. Dodajte so, sir kim i susam i rukama izmešati. Na kraju dodajte jaja i umesite elasticno testo. Formirati loptu i staviti na pobrašnjen tanjir, prekriti prozirnom folijom i staviti testo u frižider da odstoji oko 1/2 sata.

Testo razvaljati na oko 5 mm. debljine i vaditi okrugle oblike kašicom ili modlom. Ja sam koristila modlu

precnika 25mm. Tepsiju namazati margarinom i staviti papir za pečenje. Gotove kolutice stavljati u tepsiju na papir za pečenje, premazati ih žumancetom i posuti kimom, susamom, parmezanom ili rendanim sirom. Rernu zagrijati na 190 stepeni. Tepsiju sa keksima staviti peći u zagrejanu rernu oko 15 minuta. Od ove količine se dobije oko 120 kom sitnih keksica.

Savet

Ove godine sam odlučila da za novogodišnje praznike izradim kolače slatke i slane koje jako davno nisam radila. Jedan od tih kolača su i Keksi sa kimom.