

Medeni keksici



težina: **lako**

za: **70** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** brašna
- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **2 kašike** cimeta
- **70-80 g** meda
- **1 kesica** praška za pecivo
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **2 kašike** kakaoa
- **150 g** šecera

I još:

- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

U ciniji izmešati jaje, šećer, margarin, med, cimet, prašak za pecivo, sodu i kakao. Postepeno dodavati brašno, dok se ne dobije glatko testo. Uviti u celofan i staviti u frižider 15-tak minuta. Oklagijom razvuci testo i modlicom vaditi željene oblike i peci 10-tak minuta na 190 C. Kada su gotovi, posuti ih šećerom u prahu.

Savet

Paziti da se keksii ne prepeku ni malo, jer onda potpuno gube svoj pravi ukus.