

ajni keksici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**margarina
- **1**kisela pavlaka
- **1 ravna kašicicasoli**
- **3 kašikešecera u prahu**
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kašicicarendane limunove korice**
- **1 kašicicamlevenog** anisa
- **1 kašicicamlevenog** karanfilica
- **50 g**crne cokolade
- **1 kesicapraška za pecivo**

Priprema

Prosejati brašno, karanfilic izmrvtiti u avanu.

Pomešati sve suve sastojke, cokoladu grubo iseckati.

Dodati u ciniju omkešali margarin i kiselu pavlaku, pa umesiti testo. Ostaviti ga pola sata u frižideru.

Razvuci oklagijom koru i modlom vaditi oblike.

Reati na pleh obložen pek-papirom i peci 10-12 minuta, zavisi od pecnice. Keksici su gotovi, kad se pojave zlataste ivice.

Savet