

?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 kašica** soli
- **3 kašike** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašica** rendane limunove korice
- **1 kašica** mlevenog anisa
- **1 kašica** mlevenog karanfilica
- **50 g** crne čokolade
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Prosejati brašno, karanfilic izmrviti u avanu.

Pomešati sve suve sastojke, čokoladu grubo iseckati.

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

Razvuci oklagijom koru i modlom vaditi oblike.

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

Savet