

Srca od umbira



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** čaše (od **2 dl**) brašna
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kašicica** vanilin šecera
- **1/2** čaše mleka
- **1** čaša šecera
- **5** karanfilica
- **1** veći koren umbira

Priprema

Prvo rastopiti margarin, umbir izrendati, a karanfilice isitniti. Zatim u posudu sipati brašno, jaja, šecer, cimet, mleko, prašak za pecivo, vanilin šecer, umbir, margarin i karanfilice. Sve to lepo rukom sjediniti.

Testo razvuci na tanko i modlama vaditi keksice. Reati na pek papir i peci 20 minuta na 180-200 stepeni.

Savet

Zdravi i vrlo ukusni, hrskavi keksii. Služiti uz aj, mleko. Prijatno.