

Novogodišnji keksici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 750 g brašna
- 200 g maslaca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 1 kašičica mlevenog muskatnog oraščica
- 250 g smege šećera
- 120 ml vode
- 200 g meda
- 1 kesica vanilin šećera

Za ukrašavanje:

- 200 g menjač čokolade
- 4 kašike ulja
- 100 g kokosa
- malo čokoladnih mrvica

Priprema

Mikserom umutite maslac, med, šećer, vanilin šećer, vodu, jaje. Dodajte brašno, prašak za pecivo, cimet, oraščic i zamesite testo.

Dobijeno testo podelite na tri dela i svaki deo uvijte u providnu foliju. Stavite u frižider na tri sata (može i duže).

Na dasku stavite dosta brašna i razvaljajte testo. Modlicama vadite željene oblike i stavljajte u pleh obložen pek papirom.

Keksice pecite desetak minuta na 180 stepeni C. Kada se dobro ohlade ukasite ih otopljenom Menaž cokoladom, pospite kokosom, cokoladnim mrvicama ili cime želite.

Savet

Ovi keksii su idealni za pravljenje sa decom. Ove na slici su ukasile moje erkice, slika je malo mutna, izvinjavam se :)