

## 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 smeđeg šećera
- 120 ml vode
- 200 g meda
- 1 kesica vanilin šećera

#### Za ukrašavanje:

- 200 g menjača 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 :)