

oko-orah-cimet keks



težina: **lako**

za: **8** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1žumance
- 300 gbrašna
- 100 gmlevenih oraha
- 100 gputera
- 50 gšecera
- 150 gMenaž cokolade
- 2 kašikemleka
- 1 kašikacimeta

Priprema

Umutimo jaje i žumance sa šećerom. Dodamo puter i dobro umutimo. Dodamo brašno, orahe, cimet i seckanu menaž cokoladu. Dobro umesimo i stavimo u foliju pa na pola sata u frižider.

Razvucemo testo pa modlom vadimo oblike. Podmažemo pleh i reamo keksice.

Pecemo ih 15-ak minuta na 200 stepeni.

Ukrasimo ih po želji. :-)

Savet