

## *Todini novogodišnji keksici*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** šecera
- **2 dl** vode
- **4 kašike** šecera
- **1 kašika** cimeta
- **1 kašika** muskat oraha mlevenog
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **prstohvat** soli
- **1** margarin/puter
- **500+100 g** brašna
- **1** belance
- **200 g** prah šecera
- **3-5 kapilimunovog** soka
- **50 g** crne cokolade

### **Priprema**

Karamelizovati šecer 150 g. Dodati 2 decilitra vode i mutiti dok se šecer ne otopi.

U prohlazenu smesu karamel, dodati 4 kašike šecera, cimet, muskat orah, prašak za pecivo, prstohvat soli i razmekšali puter.

To umesiti sa pola kilograma brašna pa umotati samolepljivom folijom i na pola sata ostaviti u frižider.

Razvijati testo tanko, seci modlicama i peci na 180 stepeni oko 10 minuta na pek papirom obloženom plehu.

Dekorirati prohlazene keksice po želji. Uvaljajte ih u prah šecer ili umocite u cokoladu otopljenu na pari.

Možete dekorirati i belancetom koje umutite i dodate mu prah šecer i limunov sok. Ili po želji jestive kolacarske boje.

### **Savet**

Ove keksi?e je osmislila moja ?erka i u stvari ja sam ovde bila samo asistent :) :\*