

Cimet keksici & Cinnamon biscuit



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g integralnog crnog brašna
- **250** g putera/margarina
- **150** g šećera u prahu
- **2 kašičice** livadskog meda
- **3 kašičice** cimeta u prahu
- **2 kesice** vanilinog šećera
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

Glazura/sara:

- **50** g bele čokolade

Priprema

Puter na sobnoj temperaturi sjediniti sa šećerom, medom, vanilin šećerom, pa postepeno dodavati brašno pomešano sa cimetom i sodom bikarbonom. Mesiti rukom u sudu, po potrebi dodati još brašna da se sve ujednači u kompaktnu loptu. Loptu od testa oblikujemo u valjak i obmotamo prozirnom prijanjajućom folijom.

Staviti valjciš u frižider na 1 h. Odvajati komade nožem i razvuci koru debljine 1,5-2cm, vaditi kekse raznim modlicama, slagati na pleh postavljen pek papirom. Ako nemate ginger- man modlu, možete je iseci od papira i nožem opsecati figuricu.

Peci u zagrejanj rerni na 150C, oko 7-10 minuta (kod mene je tacno 7 minuta dovoljno).

Belu cokoladu ukomadu staviti u prozirnu kesicu, pa topiti u posudi sa toplom/vrucom vodom. Kada cokolada koja je otopljena pod prstima bude kremaste teksture, kesicu na vrhu pažljivo probusiti cacakalicom (može se raditi i olovkom za dekorisanje kolaca) pa tako šarati kolacice.

Savet

Ako imate jaku rernu, onda pecite 5 minuta, iako se cini da nisu ispe?eni, keksi?i su gotovi, ohladiti i složiti u kutiju.