

## ***Keksici sa susamom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **150 g** šecera
- **150 g** maslaca ili masti
- 2 jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **4-5** kašikamleka

#### **I još:**

- **oko 100 g** susama

### **Priprema**

Ukoliko koristite mast-bice hrskavi; sa maslacem-mekši, ali ukusniji. Pomešajte brašno, šecer, so i prašak za pecivo; dodajte maslac ili mast i dugo mesite. Testo treba biti prilično tvrda, ali ako mislite da je previše tvrdo i ne uspevate sjediniti sve sastojke-dodajte malo mleka. (ja sam morala dodati 5 kašika mleka) Testo 'odmorite' oko dva sata. Teso razvaljajte i modlicama vadite oblike po želji. U tanjir stavite susam i svaki kolac uvaljajte sa jedne i druge strane u susam. Na tepsiju stavite papir za pecenje i slažite keksice. Pecite, u vec zagrejanjoj rerni, 10 minuta na 220°C; a potom 10-15 minuta na 150°C. Keksi mogu dugo da stoje.

### **Savet**