

## Ljubavni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **130** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **170 g** šećera u prahu
- **1 kesica** karamel šećera
- **2** jajeta
- **1 kašika** zacina za medenjake
- **80 g** putera
- **3 kašika** meda
- **na vrh noža** praška za pecivo

### Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom u prahu, dodati karamel šećer, med i omekšali puter. Dodati prašak za pecivo i zacina za medenjake umesiti fino glatko testo. Testo pokriti sa folijom i ostaviti 2 sata u frižider. Posle 2 sata testo izvaditi iz frižidera i na radnoj površini koja je posuta sa brašnom razviti testo tanje. Sa modlama vaditi željeni oblik. Složiti u tepsiju na pek papir. Peci u zagrejanom rećni 7 minuta na 200 stepeni.

### Savet