Špekulas (speculas) keks

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Mešavina zacina:

- **1 kašika**cimeta
- **1,5 kašicica**umbira
- **1/2 kašicice**karanfilica
- **1/2 kašicice**kardamona
- **1/4 kašicice**belog bibera

Za testo:

- **275 g**brašna
- **113 g**maslaca
- **200 g**tamnog muscovado šecera
- **7 g**sode bikarbone
- **1,5 kašicica**mešavine zacina
- **35 ml**mleka

Priprema

Sama sam mešala zacine. :) Mogu se naci u svim bolje opskrbljenim prodavnicama zdrave hrane, kupuju se na merenje. Ako vam je to sve komplikovano, možete kupiti zacin za paprekanje kojeg ima u prodavnicama, a može i zacin za medenjake. Pomešajte brašno, šecer, sodu bikerbonu i zacine, pa mešavinu izrucite na radnu površinu. Napravite udubljenje u sredini i u njega stavite komadice maslaca i mleko. Mesite dok ne dobijete meko, ali ne lepljivo testo. Umotajte testo u foliju i ostavite u frižider, nekoliko sati, a može se zamesiti i ostaviti u frižider do sutradan. :) Testo izvadite iz frižidera i ostavite ga malo na sobnoj temperaturi da opusti. Razvaljajte ga jako tanko 3-4 m.m. Pošto keks ima motive po sebi, kod mene je bila parola snai se. :) Uzela sam

heklani milje, stavila na razvaljano testo i prešala oklagijom, potom modlicom isecala, slagala na tepsiju sa papirom za pecenje. Peci oko 15-20 minuta na 150 dok ne budu tvrdi i odozdo i odozgo. Spremiti u metalne kutije, mogu dugo da stoje, a za probu skuvati kafu i poslužiti. ;) uživati u ovim finim i jednostavnim keksicima.

Višak zacina spremite, može dugo da stoji.

Meni je heklani milje poslužio :) :) da ukrasim kolace.

Savet