Gagini keksi

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **390 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2 kašicice**mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**mlevenog karanfilica
- **1/2 kašicice**mlevenog muskatnog orašcica
- **1/2 kašicice**mlevenog anisa
- **120 g** smeeg šecera
- **115 g**putera
- **2**jajeta
- **1 kašicisa** ekstrakta od vanile
- **1/2 kašicice**ekstrakta od limuna

Priprema

U miks posudi prosejati brašno, prašak za pecivo, mleveni biber, so, karanfilic, muskat, cimet i anis. Puter umutiti sa smeim šecerom. Dodati jaja i ekstrakte, sjediniti. Polako u umucenu smesu dodati brašno sa zacinima i praškom za pecivo i fino rukom zamesiti testo. Testo uviti prijanjajucom folijom i ostaviti da odstoji u frižideru 2,5 sata. Na pleh za pecenje staviti pek papir. Zagrejati rernu na 190 C. Od ohlaenog testa manjom kašicicom uzimati testo i oblikovati malu lopticu. Loptice reati u pleh za pecenje sa razmakom izmeu. Peci 15 minuta više zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Pecene keksice izvaditi iz rerne, ostaviti minut, dva da se prohlade, a zatim ih uvaljati u šecer u prahu. Ili ih preliti šecernom glazurom kao što sam ja uradila. 200 g šecera u prahu umutiti sa 3 kašike mlake vode, pa vrele keksice premazati šecernim prelivom, vratiti u rernu na 2 minuta i postupak ponoviti još jednom. Prijatno.

Savet

Recept je sa bloga Gaga Moje grne. Hvala za ovaj prekrasni recept. Sastav je sve isto po receptu, samo sam ja vrue medenjake premazala šeernim prelivom, vratila u rernu na pet minuta, pa sam još jednom etkicom premazala i opet u rernu na pet minuta.