

## ***Keksici sa anisom***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** brašna
- **170 g** šećera u prahu
- **2** jajeta
- **1** vanilin šećer
- **80 g** maslaca
- **na vrh nož** praška za pecivo
- **1 kašik** mlevenog anisa

### **Priprema**

Jaja umutiti sa prah šećerom, pa dodati omekšali maslac. U ovu masu dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevenim anisom, te umesiti glatko testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti u frižider na 2 sata.

Razvuci testo što tanje, pa modlama vaditi kekse. Slagati ih na pleh obložen pek papirom. U zavisnosti od rerne, peci ih 7-8 minuta, na 18 stepeni, po izvornom receptu je 7 minuta na 200 stepeni, ali moja pecnica je dosta jaka, pa sam morala smanjiti stepenažu... Uglavnom, paziti da keksici ostanu svetli, da se ne prepeku...

### **Savet**

Zahvaljujem mojoj prijateljici Dijani Popovi na poslatom receptu...