

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...