

Mirisni keksici



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g margarina
- 120 g šećera
- na vrh noža muskatnog oraha, umbira, cimeta, karanfilica
- 1 bocicu ekstrata od vanile
- 3 kašike mlevenog lešnika
- narendanu koru 1/2 limuna
- narendanu koru 1/2 narandže
- 1 kesicu vanilin šećera
- 1 žumance
- 250 g brašna

Priprema

Mirisni keksici: 150 g margarina, umutiti sa 120 g šećera, pa dodati na vrh noža muskatnog oraha, djumbira, cimeta karanfilica, 1 bocicu ekstrata od vanile, 3 kašike mlevenog lešnika, narendanu koricu, pola limuna i pola narandže, dodati 1 kesicu vanilin šećera i 1 žumance.

Sve fino sjediniti, pa dodati 250 g brašna. Umesiti fino i glatko testo. Testo podeliti na 3 dela, pa od svakog dela formirati, po jedan valjak, svaki valjak uviti u alu-foliju i ostaviti u frižideru, da se ohladi 2 sata. Zatim, svaki valjak premazati žumancetom, uvaljati u šećer kristal.

Iseci na prst širine. Peci na pek papiru, 15 minuta na 200 stepeni.

Važna napomena: nemojte preterivati sa zacинима, samo po malo na vrh noža od svake vrste.