Aromaticni keksici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 200 g masti
- 500 g brašna
- 4 kašike mleka
- 1/2 praška za pecivo
- 120 g šecera
- 1 kašika meda
- naredana korica od 1 narandže
- 1 kašicica umbira u prahu
- 2 vanilin šecera

Priprema

umutiti penasto mast i šecer, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti testo oko sat vremena u frižideru.

Razvuci testo na pola cm debljine. Vaditi modlom željene oblike.

Peci oko 15 minuta na 220 stepeni, voditi racuna da ostanu belicasti.

Posuti keksice sa šecerom u prahu. U zatvorenoj posudi mogu stajati danima.