

Keksici sa zacinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **200 g** margarina ili putera
- **100 g** šecera
- **100 ml** meda
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **2 kašike** gorakog kakaa
- **1 kašik** mlevenih začina, cimet, karanfilic, anis
- **1** vanil-šecer

Priprema

Rastopiti na tihoj vatri margarin, šecer i med. Tako dobijenu smesu dodati u brašno pomešano sa zacinama i ostalim suvim sastojcima. Zamesiti cvrsto testo i ostaviti pola sata. Razviti i modlom vaditi oblike. Peci kekse na 180 stepeni 15tak minuta.

Savet

Možete ih premazati šeernom glazurom, uvaljati u prah šeer ili jednostavno ostaviti tako. Ja volim ovako, jer se bolje oseća ukus začina...