

# **Todini novogodišnji keksici**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150** g šecera
- **2** dl vode
- **4** kašike šecera
- **1** kašika cimeta
- **1** kašikamuskat oraha mlevenog
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **1** margarin/puter
- **500+100** g brašna
- **1** belance
- **200** g prah šecera
- **3-5** kapilimunovog soka
- **50** g crne cokolade

## **Priprema**

Karamelizovati šecer 150 g. Dodati 2 decilitra vode i mutiti dok se šecer ne otopi.

U prohlaenu smesu karamel, dodati 4 kašike šecera, cimet, muskat orah, prašak za pecivo, prstohvat soli i razmekšali puter.

To umesiti sa pola kilograma brašna pa umotati samolepljivom folijom i na pola sata ostaviti u frižider.

Razvijati testo tanko, seci modlicama i peci na 180 stepeni oko 10 minuta na pek papirom obloženom plehu.

Dekorisati prohlaene keksice po želji. Uvaljajte ih u prah šećer ili umocite u cokoladu otopljenu na pari.

Možete dekorisati i belancetom koje umutite i dodate mu prah šećer i limunov sok. Ili po želji jestive kolacarske boje.

## **Savet**

Ove keksie je osmisnila moja erka i u stvari ja sam ovde bila samo asistent :):\*