

# **Keksici sa maticnjakom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **75 g**margarina
- **75 g**šecera
- **1**jaje
- **300 g**brašna
- **1 kašika** seckanih svežih listova maticnjaka
- **1 kašikamleka**
- **1 prstohvatsode** bikarbone

## **Priprema**

Margarin i šecer dobro umutite u glatku masu. Muteci dodajte jaje, mleko potom sitno iseckane listice maticnjaka. Postepeno dodajte brašno, sodu bikarbonu i napravite testo da bude mekano. Razvijte testo oklagijom i pravite keks u obliku koji vam se dopada: zvezdice, kolutici, kvadratice. Poreajte keksice na papir u plehu i pecite oko 10-15 minuta na 180C.

## **Savet**