

Božićni keksići s cimetom

Jedan od začina koji nas svojom aromom i mirisom najviše uljuljkava u atmosferu Božića je svakako – cimet. Kada ta divna topla aroma preplavi miris kuhinje, sumnje nema – Božić je tu. Ove godine, u našim "Blagdanskim zalogajima", donosimo jednostavan i brz recept za kekse s cimetom

Sastojci:

- prašak za pecivo
- 1 žlica cimeta
- 500 g brašna
- žličica mljevenih orašastih plodova
- 2 jaja
- 100 g smeđeg šećera
- žličica meda
- 125 g maslaca (ili jedna žlica svinjske masti)
- 1 vrećica vanilin šećera

Priprema: najprije pomiješajte prašak za pecivo, cimet, mljevene orašaste plodove i brašno. U posebnoj posudi 10 minuta miješajte jaja, med, smeđi šećer, maslac (ili svinjsku mast - ako volite pravi puni starinski okus kolačića) i vanilin šećer. Tome dodajte smjesu brašna, mljevenih orašastih plodova, praška za pecivo i cimeta. Sve skupa zamijesite u homogenu, kompaktnu smjesu. Smjesu stavite na pola sata u hladnjak, a onda izvaljajte valjkom za tijesto te kalupima izrežite željene oblike – boriće, zvjezdice, Djeda Mraziće... Lim obložite papirom za pečenje, posložite kekse i pecite ih cca. 10-ak minuta na 180°C. Kada ih izvadite, ostavite da se ohlade, a onda ukasite po želji – perlicama, čokoladom, marmeladom, medom, šećerom, bojom za kolače... Ako ih ne pojedete iste večeri, spremite ih u dobro zatvorenu kutiju kako ne bi navukli vlagu na sebe i kako bi ostali prhki.