

Medovo-škoricové pečiatkové keksíky



Budeme potrebovať:

- 250 g hladkej múky
- 90 g Sweet family práškového cukru
- 125 g masla
- 1 vajíčko
- 2 lyžice medu
- 1 a pol lyžičky škorice

Všetky ingrediencie dáme do misy a vypracujeme cesto. Uložíme ho na hodinu do chladničky. Cesto potom rozvaľkáme na pomúčenej doske na približne 4mm a vykrajujeme z neho kolieska, ktoré potom opečiatkujeme. Mne sa osvedčilo predtým pečiatku “namočiť” do múky a tak sa krásne odlepila od cesta. Taktiež sa vyvarujte príliš tenkému cestu, rýchlo sa pripečie a nebude to pekne otlačené. Keksíky naukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a dáme piecť pri 190°C cca 8 minút. Treba to sledovať, rýchlo začnú hnednúť kraje.