

# Medovo – zázvorové keksíky



## Budeme potrebovať:

- 225 g hladkej múky
- 125 g mäkkého masla
- 100 g medu
- 100 g Sweet family hnedého cukru
- 1 lyžička mletého zázvoru
- 1 lyžička mletej škorice
- 1 lyžička perníkového korenia
- 20 g najemno nakrájaného zázvoru (možno vynechať)
- cukor na obaľovanie

Maslo zmiešame s múkou, cukrom, škoricou, zázvorom a perníkovým korením, pridáme jemne zohriaty med a vypracujeme cesto. Z hmoty tvarujeme malé guľičky, ktoré obalíme v cukre a uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Tam ich potom sploštíme vidličkou. Rúru zapneme na 180°C a keksíky pečieme cca 13-14 minút, potom ich vyberieme a necháme vychladnúť, kde aj trochu viac stuhnú. Z tohto množstva mi vyšlo asi 15 kusov.