

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

Snickerdoodles Keks



Sastojci:

120 g maslaca
1 jaje
150 g šećera
prstohvat soli
1 kašičica praška za pecivo
180-200 g brašna
korica pomorandže

3 kašičice šećera
2 prepune kašičice cimeta

Brašno prosejati, dodati prašak za pecivo i so. Maslac sobne temperature umutiti mikserom, postepeno dodavajući šećer. Dodati jaje i dobro izmiksirati. Zatim staviti narendanu koricu narandže. U smesu postepeno dodavati brašno dok se ne zamesi testo koje se ne lepi za prste. Ako je testo mekše, uviti ga u foliju i ostaviti sat vremena u frižideru.

Rernu zagrejati na 180° C, obložiti 2 velika pleha papirom za pečenje. U posebnoj činiji pomešati šećer i cimet.

Kidati komadiće testa, praviti kuglice prečnika 2-3 cm, valjati ih u mešavinu šećera i cimeta. Kuglice redati u pleh, sa većim razmakom između. Svaku kuglicu blago spljoštiti dnom čaše.

Peći oko 10-ak minuta ili dok ne poprime boju po ivici, sredina treba da ostane mekana. Pazite da ih ne prepečete, hlađenjem dodatno očvrsnu.