

KEKSIĆI SA KIKIRIKI MASLACEM

210 g zobenih pahuljica
135 g brašna
50 g smeđeg šećera
1 žličica praška za pecivo
1/2 žličice mljevenog cimeta
prstohvat soli
120 ml mlijeka
60 ml javorovog sirupa
1 jaja
2 žličice ekstrakta vanilije
125 g kikiriki maslaca
30 g kakaa

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Veliki lim obložite papirom za pečenje.

U prikladnoj posudi pomiješajte sve suhe sastojke i začine; zobene pahuljice, brašno, šećer, sol i kakao.

U drugu posudu stavite sve tekuće sastojke; mlijeko, javorov sirup, jaje, ekstrakt vanilije i omekšali kikiriki maslac.

Izradite pjenjačom da dobijete jednoličnu smjesu.

Ulite preko smjese suhih sastojaka i izmiješajte.

Žlicom za sladoled grabite smjesu i slažite je na pripremljeni lim.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 17-20 minuta.