

## Domaci keks

*Keks ima ukus kupovnih biskvita s puterom. Vrlo je jednostavan za pripremanje.*

**1** Umutiti glatko testo od navedenih sastojaka, pa ga razviti oklagijom. Testo bi trebalo da bude debljine oko 0,5cm (moze i nesto tanje).

**2**

**3**

**4** Koristiti modle za oblikovanje kojima vadite testo i redjate na podmazani pleh.

**5**

**6**

**7** Peci na 200-250 stepeni C, oko 7-8 minuta ( dok keks blago ne porumeni).

### Sastojci:

margarina 250 g

secera 200 g

vanilin secera 2

zumanceta 3

mleka 5-6 kasika

prasad za pecivo 1

jednog limuna narendana kora

brasna 500 g

### Napomena:

Paziti da ne zagori, jer se zaista vrlo brzo ispece.