

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.