

Keks na presi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- 3 jajeta
- **250 g** šecera
- korica limuna
- **1 dl** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/3 kašice** sode bikarbone
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** masti
- **1 kašika** soka od limuna

Priprema

Umutiti penasto jaja, šecer, vanil šecer, mast, sok od limuna, koricu limuna i mleko, umesati brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Uključite aparat za galete, ili zagrejte starinsku presu za kolace, ili aparat za tople sendvice. Kidajte rukama kuglice i utisnite ih i pecite dok ne porumene.

Savet

Umesto masti možete dodati 250 gr margarina