

Keks proja sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**belog brašna
- **2 šolje** kukuruznog brašna
- **1 šolja** ulja
- **3 šolje** mleka
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2 kašike** cvaraka
- **1jaje**
- **malosoli**

Priprema

U posudu sipati brašna, jaje, so, ulje i prašak za pecivo, to promešati, dodati mleko i sjediniti masu. Masa treba da bude nalik testu, zatim dodati cvarke i opet promešati i sjediniti sve sastojke. Kašikom puniti kalupe, ili praviti kuglice i peci ih u plehu.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 30 minuta.

Savet

Nazvala sam je keks proja jer se lomi kao keks kad je peena i gotova. Veoma je ukusna. Služiti uz jogurt.