

Domaci banini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** masti
- **300 g** šecera
- 2 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **9 kašika** mleka
- **900 g** brašna
- **po potrebi** pekmez

Priprema

Mikserom penasto umutiti mast, jaja, šecer, vanilin šecer i mleko. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umesiti testo koje se ne lepi za prste.

Od testa odvajati kuglice velicine oraha, pritisnuti ih izmeu dlanova pa u svakoj prstom napraviti udubljenje. Poreati u pleh koji ne mora da bude podmazan jer je testo masno.

U svako udubljenje staviti po malo pekmeza.

Peci keksice u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti da se malo prohlade, pa izvaditi iz pleha i poslužiti.

Savet

Mera je veoma izdašna. Koristite malo tvri pekmez da ne bi iscureo tokom peenja.