

Keks na mašini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 700 g brašna
- 250 g masti
- 300 g kristal šećera
- 200 ml mleka
- 2-3 vanilin šećera
- 1 limun - kora
- čokolada
- šećer u prahu

Priprema

Umutiti svinjsku mast sa šećerom i celim jajima. Kada smesu dobro umutimo dodamo, vanilin šećer, koru limuna i mleko. Zatim dodamo brašno, sve dobro umesimo da se dobije cvršća masa. Testo ostavimo preko noci u frižideru, tako će biti ukusnije. U mašinu za meso na kojoj stavimo modlu praviti keks željenog oblika. Keks peci na 180 C oko dvadesetak minuta. Keks umakati u rastoplenu čokoladu ili šećerom u prahu ukasiti.

Savet