Keks medeno srce

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna tip 500
- **15 kašika**domace masti
- **15 kašika**domaceg meda
- **8**jaja
- **400 ml**mleka
- **5**vanil šecer
- **1**limun - kora rendana
- **300 g**kristal šecer
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

U ciniju staviti brašno, mast, med, rendanu koru limuna, šecer kristal, jaja, mleko, prašak za pecivo i sve dobro umesiti. Izvaditi iz cinije dobijenu masu na predhodno brašnom posutom površinu i oklagijom razvuci debljine 5 cm, sa kalupom u obliku srca napraviti keksice i reati u podmazan pleh sa uljem ili mašcu. Keksice peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata. Kad se keksici ispeku i malo prohlade posuti ih sa šecerom u prahu i poslužiti. Prijatno.

Savet

Keksie možete posuti sa šeerom u prahu ili sa otopljenom i ohlaenom okoladom za kuvanje (ko šta voli), u svakom sluaju su jako ukusni :-)!