Keksici Zaeti

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **300 g**kukuruznog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **225 g**mekog margarina
- **6**žumanaca
- **220 g**šecera u prahu
- **na vrh nože**soli
- **2**vanilin šecera
- **200 g**suvog groža
- **75 ml**ruma

Priprema

Potopiti suvo grože u rum oko 15 minuta. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i pomešati sa kukuruznim brašnom, žumnacima, šecerom u prahu, vanil šecerom, margarinom. Grožice proceditі i rum dodati u brašno i zamesiti testo. Na kraju dodati suvo grože. Staviti testo pokriveno folijom dva sata u frižider. Potom brašnjavim rukama formirati valjke pokriti ih folijom i ostaviti pola sata u frižider. Držati ih u frižideru i vaditi jedan po jedan. Seci na 1 cm debljine i reati u pek papirom obložen pleh. Ostavite više mesta izmeu keksa jer se šire i rastu tokom pecenja. Peci na 175 stepeni 15 minuta. Peceno ostaviti 10 minuta u plehu.

Savet

Ovo su tradicionalni keksici Venecije , veoma su popularni i tradicija je da se uvek prave u vreme velikih

karnevala .. Zatvoreni u kutiji mogu dugo da zadrze ukus i svezinu ..