

Keks sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Porebno je:

- **300 g** brašna tip 400
- **300 g** kukuruznog belog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **225 g** margarina
- **75 ml** rum
- **180 g** suvog groža
- **225 g** šećera u prahu
- **6** žumanaca
- **1** prstohvat soli

Priprema

Potopiti suvo grože u rum oko 15 minuta. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i pomešati sa kukuruznim brašnom, žumanacima, šećerom u prahu, margarinom i zamesiti testo. Na kraju dodati suvo grože. Staviti testo dva sata u frižderu. Potom brašnjavim rukama formirati valjke. Seci na 1 cm debljine i reati u pek papirom obložen pleh. Ostavite više mesta izmeu keksa jer se šire i rastu tokom pečenja. Peci na 175 stepeni 15 minuta. Peceno ostaviti 10 minuta u plehu.

Savet