ajni keksi

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**masti
- **400 g**šecera
- **3**jaja
- **1**vanilin šecer
- **1 kašikica**sode bikarbone
- **8 kašika** mleka
- **800 g**brašna
- **1 kašika** kakaa

Priprema

Izmešati varjacom mast, šecer, jaja, vanilin šecer, dodati sodu bikarbonu (prokuvanu sa malo sirceta), zatim dodati mleko i brašno pa umesiti testo. U pola testa staviti kašiku kakaa.

Stavljati masu u špric te špricem utisnuti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni kratko dok ne porumene.

Savet