

Keks Lukin san



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **350 g** šećera u prahu
- 2 vanilina šećera
- 1 prašak za pecivo
- 2 jaja
- **500 g** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- sok od limuna
- prehrambena boja

Priprema

Penasto umutiti margarin i 150 g šećera u prahu. Dodati vanilin šećer, prašak za pecivo, brašno, 1 jaje i jedno žumance. Testo dobro umesiti. Odvojiti 1 trećinu testa i u nju dodati kakao. Testo rastanjiti na pola cm debljine. Modlom vaditi keks i reati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 170 stepeni dok ne porumene. Kada se keks ohladi umutiti preostali šećer u prahu, belance i malo soka od limuna. Dodati prerambenu boju po želji i ukrasiti keks.

Savet