

Keks sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmasti
- **150** gšecera
- **2**jajeta
- **1/2**praška za pecivo
- **1**puding od vanile
- **2**vanilin šecera
- **2 kašike**jogurta
- rendana narandžina kora
- **500** gbrašna
- **3-4 kašike**maka
- pekmez

Priprema

Umutiti penasto jaja, šećer, vanil šećer, mast, prašak za puding, jogurt, koricu narandže, mak. Dodati brašno, prašak za pecivo. Umesiti testo. Ostaviti sat vremena u frižideru. Od testa oblikovati loptice i drškom od varjace utisnuti rupicu. Puniti sa pekmezom. Peci oko 20 minuta na 220 stepeni.

Savet