

Keks na tuc



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**masti
- 3jajeta
- **250 g**šecera
- **2 d**lmleka
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil-šecer
- **1 prstoh**vatsode bikarbonate
- **oko 1 kg**brašna

Priprema

Dok mesite testo, kalup neka se greje na šporetu. U mojoj porodici još uvek se cuva onaj starinski, tucani kalup koji grejemo na smederevcu. :)

Pripremiti testo: umutiti mast sa šecerom i vanil-šecerom, pa dodati jaja. Zatim dodati mleko, prašak za pecivo, sodu i brašno, pa umesiti glatko testo. Kidati kuglice velicine oraha i reati ih na poslužavnik.

Kalup otvoriti, premazati mašcu i staviti dve kuglice, jednu gore, a drugu dole.

Zatvoriti kalup i snažno pritisnuti. Peci najpre sa jedne strane oko pola minuta, pa okrenuti i na drugu stranu. Po potrebi proveriti da li je peceno, a ako se testo zalepilo, sledeci put premazati sa još masti.

Peceni keksici izgledaju ovako. Vaditi ih pomocu noža.

Grickati uz kafu ili caj. :)

Savet

Ovo je starinski recept koji se u našoj porodici prenosi sa kolena na koleno, a i kalup sa podužim radnim stažom i dalje je u funkciji. :)