

Keks kuće



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za keks:

- **500 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanil šecera
- 2 jajeta
- **200 g** margarina
- **1 kašika** kakaa
- m&m bombonice, ili bilo koje u boji

Priprema

Umutiti brašno, prašak za pecivo, šecer, vanil, 1 jaje i 1 žumance i rastopljeni margarin. Dobijenu smesu podeliti na 2 dela, pa u 1 deo dodati kakao i mešati. Razvuci oba testa na debljinu od 3 mm. Secite oba testa modlicom u obliku srca. Svetlo srce odmah stavljajte na pleh obložen papirom, tako da stoji naopako.

Tamno srce presecite na pola, i zalepite sa svake strane belog srca po polovinu. Od crnog testa napravite dve manje kuglice i stavite na mesto ociju, a umesto nosica stavite jednu sarenu bombonicu. Pecite keksice 15 minuta na 190°C.

Savet

Ako vam preostane testa, premažite beli deo preostalim umuenim belancem, pa preko njega stavite crni deo, umotajte u rolat, isecite na kolutove i ispecite.