

Banini keksici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 4 kafene šoljicešecera
- 2 kafene šoljiceulja
- 8 kafenih šoljicamekog brašna (Tip 400)
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 g džema od kajsija
- malo prah šecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 1 kašicicaarome vanile

Priprema

Umutiti jaja, dodati šećer i mutiti dok se šećer ne istopi. Pomešati brašno i prašak za pecivo. Dodati ulje, aromu vanile i lagano masu sjediniti da postane glatka i elasticna. Razviti koru debljine oko 1,5 cm, zatim modlom vaditi cvetice ili praviti kuglice, na svakom cveticu ili kuglici napraviti udubljenje i staviti malo džema. Reati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta dok ne dobiju zlatnu boju. Posuti prah šećerom.

Savet