

## *Keks sa ?umbirom iz mašine*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gmasti
- **200** gšecera
- **1 kesica 15** gmlevenog ?umbira
- **1 kesicavanilin** šecera
- **50 ml**maslinovog ulja
- **800** gbrašna
- **2** jajeta
- **100 ml**mleka
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **100** gcokolade
- **50** gkokosa

### **Priprema**

Izmutiti jaja, šecer, mast, ulje, vanilin šecer, prašak za pecivo, dodati mleveni ?umbir, mleko i brašno. Umesiti testo. Ostaviti testo sat vremena u frižideru.

Nastavak za keks staviti na mašinu za meso. Uzimati testo po malo pa ga stavljati u mašinu. Praviti keksice

željenog oblika.

Keksice staviti u podmazan pleh pa ih staviti da se peku u zagrejanu rernu 15 minuta.

Istopiti cokoladu pa cetkicom premazati preko keksica, a preko cokolade staviti malo kokosa.

## **Savet**