

Danski keks



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** maslaca ili putera
- 2 jajeta
- **oko 300 g** brašna
- 1 vanil šećer
- **150 g** šećera

Priprema

Puter ostavimo neko vreme na sobnoj temperaturi da omekša.

Onda ga pomešamo sa šećerom i napravimo penastu smesu.

Onda dodamo jaja i vanil šećer. Mutimo dok ne postane homogeno. Onda dodajemo brašno iz više puta.

Testo će biti meko zbog putera, ali nebi trebalo da se lepi. Stavimo ga u providnu foliju i ostavimo u frizu sat-sat ipo.

Onda ga razvucemo i vadimo željene oblike. Pecemo ih u rerni na 200 stepeni oko 15ak minuta. Ne smeju puno da potamne.

Ispadne oko 2 pleha od ove mere :D

Savet

Skroz su hrskavi i preukusni :D