

# **Bakini punjeni keksici**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2 jajeta**
- **3 dl šecera**
- **3 dl ulja**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **1 kašica capraška za pecivo**
- **6 kafenih šoljic abrašna**
- **4 kašike džema**

## **Priprema**

Ulupati jaja sa šecerom. Dodati ulje i brašno, prašak za pecivo i vanilin šefer i rukom zamesiti testo.

Na pleh staviti pek papir. Praviti kuglice od testa i reati na pleh. Razmak mora biti najmanje 4 cm između kuglica, (pogledajte sliku).

Zatim varjacom bušiti kuglice, (slika).

Kada su kuglice bušne, ovako izgledaju.

Zatim puniti keksice džemom. Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci 15 minuta.

## **Savet**

Idu super uz kafu/aj. Može i njutelom da se pune, ali je meni lepše džemom! Prijatno.