# *Keks na mašini*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **700 g**brašna
- **250 g**masti
- **300 g**kristal šecera
- **200 ml**mleka
- **2-3**vanilin šecera
- **1**limun - kora
- cokolada
- šecer u prahu

## Priprema

Umutiti svinjsku mast sa šecerom i celim jajima. Kada smesu dobro umutimo dodamo, vanilin šecer, koru limuna i mleko. Zatim dodamo brašno, sve dobro umesimo da se dobije cvršca masa. Testo ostavimo preko noci u frižideru, tako ce biti ukusnije. U mašinu za meso na kojoj stavimo modlu praviti keks željenog oblika. Keks peci na 180 C oko dvadesetak minuta. Keks umakati u rastopljenu cokoladu ili šecerom u prahu ukrasiti.

## Savet