

Danski puter keks



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **1** jaje
- **125 g** putera
- **1** limun rendana kora

Priprema

Otopite puter na nižoj temperaturi.

U vanglici pomešajte brašno, prašak za pecivo, vanilin šećer i šećer u prahu. Dodajte jaje i puter pa sve izmešajte varjacom.

Sjajno i meko testo stavite u špric za kolace sa zvezdastim nastavkom.

Na pleh obložen papirom za pecenje istiskujte kolutove ili neke druge oblike.

Ostavite razmak izmeu keksica i pecite ih na 180 stepeni oko 15 minuta dok ne dobiju zlatnožuckastu boju.

Savet