

## **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**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer
- **1**jaje
- **125 g**putera
- **1**limun rendana kora

### **Priprema**

Otopite puter na nižoj temperaturi.

U vanglici pomešajte brašno, prašak za pecivo, vanilin šecer i šecer 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**