

## *Keksici s kvascem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kockica kvasca
- 1 margarin
- 1 kisela pavlaka
- 500 g brašna
- 1 dl mleka
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 1 vanil šecer
- prah šecer
- pekmez od kajsija

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakom mleku, uz dodatak šecera.

U posudu za mešenje staviti brašno, omekšali margarin, pavlaku, so, vanilu i nadošli kvasac, pa zamesiti.

Razvuci testo oklagijom, vaditi kolacice, polovina da bude prstenastog oblika, premazati pekmezom kružic (ne štedeci), na njega staviti prstencic i u rerni zagrejanom na 200 stepeni peci dok ne porumene. Posuti šecerom u prahu.

Ne gube na ukusu i mekoci ni nakon nekoliko dana stajanja u metalnoj kutiji. Prijatno!