

Keksi sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** maslaca ili margarina
- **7 kašika** šećera u prahu
- **1** jaje
- **100 g** maka
- **350 g** brašna

Za filovanje:

- **malopekmeza**

Priprema

U zdelu stavite maslac sobne temperature, dodajte šećer u prahu i sve izmiksajte, dodajte jaje, malo izmiksajte, pa mak, brašno. Zamesite testo, umotajte u providnu foliju i ostavite u frižider da se ohladi. Na malo pobrašnjenoj podlozi, razvaljate testo oko pola cm, režite kalupima keksice, slažite na tepsiju obloženu papirom za pečenje. Pecite na 180 stepeni oko desetak minuta. Kolacice možete jesti i bez da ih filujete, možete ih spajati sa cokoladom, a ja sam se odlucila na pekmez sa jagodama. Malo jagoda sam iseckala stavila da se kuvaju, nisam dodavala šećer, i na kraju malo zgusnila sa gustinom.

Savet