

Crno beli keks



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g brašna (500 g mekog i 300 g oštrog brašna)
- 250 g margarina
- 200 g kristal šecera
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 male kašičice ekstrakta od vanile
- 8 velikih kašika mleka
- 2 kašike kakao praha
- džem ili eurokrem

Priprema

Umutiti puter penasto pa dodati šecer, vanilin šecer, ekstrat od vanile, jaja, prašak za pecivo i mleko. Dodati brašno pa umesiti glatko testo i podeliti ga na dva dela.

Jedan deo ostaje svetao a u drugi dodati 2 kasike kakao praha. Na pobrašnjanoj dasci razviti tanko testo i vaditi željene oblike. Peci na pek papiru u rerni na 200 stepeni 10 minuta.

Ohladjene keksice mazati džemom ili eurokremom. Ja sam mazala džemom od šipka u koji sam dodala na 5 kašika džema 2 kašike ruma i 1 kašiku šecera u prahu.

Sprema se brzo a vrlo je ukusno i fino. Prijatno.