

Šareni keksici (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni keks:

- **250 g** brašna
- **130 g** šecera
- **100 g** masti
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1** jaje
- **2 kašike** kakao
- **50 ml** mleka

Svetli keks:

- **250 g** brašna
- **130 g** šecera
- **100 g** masti
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1** jaje
- **50 ml** mleka

Ostalo:

- **100 g** seckanog badema

- 1belance

Priprema

Izmutiti viljuškom, mast, šećer i jaje. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, za tamni keks dodati i kakao. Mleko dodavati postepeno, malo po malo, pa umesiti testo, jedno tamno i jedno svetlo testo.

Sada tako umešana testa razvuci oklagijom debljine oko 1 cm. Staviti testa jedno preko drugog pa uviti u rolat. Sada taj rolat umesiti pa opet od njega kada se pomešaju testa formirati rolat.

Viljuškom izmutiti belance. Pripremljen rolat iseci na parčice debljine oko 1 cm. Svako parče na krajeve umiciti u belance pa u seckani badem. Poredjati keksice na papir za pečenje. Staviti keksice da se peku oko 15 minuta na 180 stepeni.

Savet