

Keks sa žele bombonama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmlevenih oraha
- **150** gbrašna
- **1** kesicaprašak za pecivo
- **100** gšecera u prahu
- **1**jaje
- **130** gmargarina
- **200** gžele bombona

Priprema

U posudu za mešenje staviti mleveni orah, brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu, jaje i margarin. Umesiti testo. Ako je potrebno dodati vrlo malo leka, nekad je potrebno a nekad nije, zavisi od velicine jajeta. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Testo staviti u najlon kesu pa ga odložiti u frižider na sat vremena.

Nakon toga prstima uzimati po malo testa, pa dlanovima oblikovati kuglice. Onda u tim kuglicama prstima napraviti udubljenje.

Jednu žele kocku iseci na tri dela i po jedan deo stavljati u udubljenje. Poreati keksice u pleh preko papira za pečenje. Staviti keksice da se peku na 200 stepni oko 15 minuta.

Savet