

Keks sa makom i limunom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun
- **50 g** maka
- **2** jajeta
- **150 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **100 g** kristal šećera
- **po potrebi** mleko

Priprema

Pomešati brašno i prašak za pecivo. Dodati jaja, omekšali margarin, sok i rendanu koricu od jednog limuna, šećer i nemleveni mak.

Umesiti testo. Ako je potrebno dodati mleko, ali postepeno malo po malo. Ja sam stavila vrlo malo, koliko je potrebno melka zavisi od velicine jaja.

Ostaviti testo oko 30 minuta u frižideru a onda kidati male loptice, velicine oraha. U sredini svake loptice staviti komadic čokolade, a onda loptice staviti na papir za pecenje. Staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 15 minuta.

Sacekati da se ohladi pa poslužiti.

Savet