

Keks (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **250 g**masti
- 3jajeta
- **6 kašika**mleka
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **po potrebi**brašna
- 1vanil šećer

Priprema

Umutiti mast i šecere pa dodavati jaja i dobro umutiti. Dodati polako mleko i lagano mutiti pa na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Treba da se dobije testo koje se ne lepi i od kog mogu da se prave kuglice (oko 450 g brašna). Kuglice poreati u pleh obložen pek papirom.

Mogu se kuglice, poreane u pleh, pritisnuti resetkastom lopaticom iz dva suprotna pravca da se dobije šara i pljosnata keks.

Peci keks na 180-190°C da blago porumeni, oko 20 minuta.

Isto toliko peci i keks sa šarom, bice malo rešiji, ali ne i tvrd. Ako volite da ostane svetao peci krace.

Nije po receptu, ali sam ja ubacila u testo malo mlevenog lešnika i malo komadica cokolade.

Keks izvaditi iz pleha i staviti u ciniju pa kad se prohladi služiti. Može se keks staviti i u metalnu kutiju pa će duže trajati.

Savet

Recept za ovaj keks je zapravo recept za galete. Kako trenutno nemam aparat za galete rešila sam da od istog testa napravim keks. Veoma je ukusan i sa dodacima i bez njih, posebno uz mleko, ak, kafu...