

Banini keks



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 4 vanilin šećera
- 2 šoljice ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 6 šoljica mekog brašna
- 3 kašike gušćeg džema

Priprema

U plasticni sud izruciti jaja i umutiti ih sa šećerom i vanil šećerom. U smesu dodati ulje i uz mešenje postepeno dodavati brašno umešano sa praškom za pecivo. Formirati jufku od koje treba da izadje oko 40-45 keksica. upkati od testa i formirati loptice i postavljati ih na pek papir. Svaku lopticu drskom varijace udubiti po sredini i puniti udubljenja džemom.

Keksice peci na 180 C. Oko 10-tak minuta.

Savet

U testo se mogu dodati i mleveni lešnici ili orasi, a keksi se mogu puniti i kremom.