

## ***Keks od bundeve***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pecene (suvlje) bundeve
- **300 g** margarina
- **250 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 mala kašičica** cimeta
- **1** prašak za pecivo
- **800-900 g** mekog brašna

### **Priprema**

Bundevu isecenu na komade ispeci u rerni, paziti da ne pregori. Ispecenu bundevu ocistiti od nagorelih ivica i od kore. Ispasirati je viljuškom ili spravom za krompir pire pa dodati omekšali margarin, šećer, vanilu i cimet i sve dobro izmešati.

Prašak za pecivo i 2/3 brašna izmešati pa dodati u masu. Zatim rukom mesiti testo i dodavati još brašna sve dok se ne dobije kompaktna masa koja se ne lepi za ruke i dasku. Ne sme da bude tvrda. Testo se sa cinijom stavi u frižider da odstoji 2-3 sata.

Zatim se deo po deo razvija oklagijom na debljinu 6-7 mm i modlicom vade keksi, slažu na pleh bez podmazivanja i peku na 200 C pa na 180 C da blago porumene.

### **Savet**