

Keks Lukin san



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **350 g**šecera u prahu
- 2vanilina šecera
- 1prašak za pecivo
- 2jaja
- **500 g**brašna
- **1 kašik**kakaoa
- sok od limuna
- prehrambena boja

Priprema

Penasto umutiti margarin i 150 g šecera u prahu. Dodati vanilin šecer, prašak za pecivo, brašno, 1 jaje i jedno žumance. Testo dobro umesiti. Odvojiti 1 trecinu testa i u nju dodati kakao. Testo rastanjiti na pola cm debljine. Modlom vaditi keks i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 170 stepeni dok ne porumene. Kada se keks ohladi umutiti preostali šecer u prahu, belance i malo soka od limuna. Dodati prerambenu boju po želji i ukrasiti keks.

Savet