

Posni keks na vodi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece, potpuno zrele, banane
- 200 gšecera
- 520 gbrašna (T-400)
- 50 gpecenog, mlevenog, kikirikija
- 2 kašikemeda
- 1 kašikapraška za pecivo

Priprema

Banane staviti u dublju posudu (koja ce ici na šporet) i dobro ih viljuškom izgnjeciti. Dodaj šecer i med. Sada posudu staviti u drugu šerpu, sa kljucalom vodom i sve rastopiti, na pari. Kada su se sastojci rastopili i sjedinili. izvaditi posudu sa rastopljenim sastojcima i ostaviti da se ohladi.

Kada se smesa ohladila, dodaj brašno sa pecivom. Dobro umesiti. Testo ce biti i dalje lepljivo ali ne dodavati dalje, mnogo, brašna, vec samo da može testo da se razvije.

Na pobrašnjennoj radnoj površini razviti testo, debljine 6-8 cm. Modlom (po želji) vaditi keks i reati u pleh, preko pek papira. Ostatak testa (kada se izvadi keks kalupom) premesiti i ponovo razviti, pa ponoviti postupak vaenja kekisa.

Poreani keks premazati sa hladnom vodom i posuti šecerom u kristalu. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 160 C. im donja strana malo porumeni vaditi kekis, da bi ostao beo. Odlican je za grickanje.

Savet