

Crno-beli keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **150 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 jajeta**
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

Pomešati šecer u prahu i vanilin šecer pa dodati margarin isecen na listice, i sjediniti mikserom. Zatim dodati jedno po jedno jaje i umutiti. Na kraju postepeno dodavati brašno izmešano sa praškom za pecivo, i lepo sjediniti.

Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati kakao i umutiti. Najpre beli deo izruciti na radnu površinu i uz vrlo malo brašna malo premesiti da se lepo sjediniti, a onda postupak ponoviti i sa crnim delom. Od svakog od ova dva dela formirati po 8 loptica. Loptice razvlačiti u trakice i reati belu pored crne, dok se ne potroše sve. Zatim ovlaš preci oklagijom preko njih da se lepo sjedine i na taj nacin formira kora debljine izmeu 0,5 i 1cm. Modlom vaditi keksice i stavljati ih u nepodmazan pleh. Peci oko 15 minuta na 180 stepeni.

Savet

Pratite peenje keksia, gotovi su kada beli deo blago porumeni. Možete dodati još šeera ukoliko volite slae.