

okoladni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1 kesica**prška za pecivo
- **200 g**margarina
- **120 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- 2jajeta
- **2 kašike**kakaa
- **200 g**cokolade

Za premazivanje:

- **150 g**cokolade
- **50 g**margarina

Za ukrašavanje:

- **po želji**krupno mlevenih lešnika, oraha ili kikirikija, kokosovog brašna,
- šarenih mrvica za kolace...

Priprema

Umetiti šećer, vanilin šećer i omekšali margarin, pa postepeno dodavati brašno sa pecivom i kakao. Kad se

sjedini, dodati jedno po jedno jaje i lepo umutiti. U smesu rukama umešati 200 g sitno seckane cokolade, pa razvuci u koru debljine oko 0,5cm. ašom ili modlom vaditi keksice i reati ih u nepodmazan pleh. Peci na temperaturi od 180 stepeni oko 15 minuta.

okoladu izlomiti i sa margarinom otopiti na pari. etkicom premazivati keksice i posuti lešnike/orahe ili šta vec želite dok je cokolada još topla.

Savet