

?okoladni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za premazivanje:

- **150 g** čokolade
- **50 g** margarina

Za ukrašavanje:

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

Priprema

Umutiti šecer, vanilin šecer 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 re?ati ih u nepodmazan pleh. Peci na temperaturi od 180 stepeni oko 15 minuta.

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

Savet