

# **Keksici sa kikirikijem**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **125 g** maslaca
- **120 g** belog kristal šecera
- **120 g** smeeg šecera
- **1/2 kašicice** vanilin šecera
- **1** jaje
- **300 g** brašna
- **2 kašicice** praška za pecivo
- **1/2 kašicice** soli
- **150 g** sitno seckanog kikirika
- **100 g** narendane bele cokolade

## **Priprema**

U plasticnu posudu dodati omekšali maslac, beli i smeji šecer i vanilu. Mikserom mikšati dok masa ne postane fina i glatka.

Pomalo dodavati umuceno jaje, miksati i sve tako dok se jaje ne utroši. Dodavati pomalo brašna pomešanog sa praškom za pecivo i soli.

Nastaviti miksati smesu. Dodati čokoladu rendanu na sitno i fino promešati da se čokolada rasopredi svukud i da bude glatka. Zatim dodati kikiriki koji ste iseckali prethnodno na sitno.

Malom kašićicom uzimati testo, valjati u kuglice i stavljati na pleh obložen pek papirom.

Voditi racuna da kuglice imaju prostora, jer ce se prilikom pecenja spljostiti i biti vece velicine.

Staviti u dobro zagrijanu rernu na 200°C da se peku 10-12 minuta maksimalno.

Izvaditi iz rerne i ostaviti 2-3 minuta u plehu da se malo prohlade i stvrdnu.

Izvadite ih iz pleha u tacnu i ostavite da se potpuno ohlade.

### **Savet**

Ako ih prelijete sa topljenom okoladom, bie još ukusniji!!! Recept je vrlo praktian tako da možete osmisiliti željenu kombinaciju.