

okoladni raspuknuti keksici



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **200 g**Menaž cokolade
- **1/2 kašicice**praška za peciva
- **45 g**putera
- 2jajeta
- **10 kašikaprah** šecera
- **10 kašika** kristal šecera

Priprema

Brašno i prašak za peciva pomešamo dodajemo puter (puter da nam je na sobnoj temperaturi), dodajemo i jaja i sve dobro promešamo tako da dobijamo smesu koja se lepi. Sve to stavljamo u frižider na 1 sat. Vadimo smesu iz frižidera i sa rukama uzimamo smesu i oblikujemo kuglice. Svaku kuglicu prvo uvaljamo u kristal šecer pa u prah šecer i svaku kuglicu odozgo pritisnemo kako bi se tokom pecenja raspuknula. Pecemo u rernu na 170 stepeni 11 minuta.

Savet

Brzo ete potražiti drugu dozu ovih kolacia.