

# **Keks sa cokoladom i narandžom**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**brašna belog
- **250 g**margarina
- **100 g**integralnog brašna
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **100 g**šecera
- **1**narandža (sok i korica)
- **200 g**crne cokolade
- **50 g**margarina
- **1**jaje
- **100 ml**mleka

## **Priprema**

Umutimo penasto jaje sa margarinom. Dodamo šecer pa dobro umutimo. Pomešamo belo brašno, integralno brašno i prašak za pecivo pa dodamo. Sve dobro izmutimo.

Izrendamo koru pomorandže i iscedimo sok. Oba dodamo i izmutimo. Dodamo i mleko. Vadimo keksice i pecemo u rerni na pek papiru ili podmazanom plehu 10-15 minuta.

Stavimo na pari da se otopi cokolada sa 50 g margarina. Kada se keksici ispeku na svaki stavimo cokolade i ostavimo u frižideru da se stegne i ohladi.

**Savet**

:-)