Saher keksici

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **70 g**šecera
- **1**jaje
- **300 g**brašna
- **40 g**kakaoa
- **prstohvat**soli

Za punjenje:

- **po potrebi**džem od kajsija

Za preliv:

- **100 gMenaž cokolade**

Priprema

Margarin umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati jaje i sve dobro umutiti. Brašnu dodati kakao i so, promešati pa dodati u umucenu smesu i sve dobro sjediniti mikserom sa nastavcima za testo.

Od smese oblikovati kuglice, reati ih u pleh obložen papirom za pecenje pa svaku kuglicu pritisnuti prstom da se napravi udubljenje.

Peci u zagrejanoj rerni 15 minuta na 170 stepeni. Pecene keksice ostaviti da se ohlade, zatim udubljenje keksica puniti sa po kašicicom džema.

okoladu otopiti sa malo ulja.

Keksice preliti sa otopljenom cokoladom.

Keksici.

Savet

Preukusni keksii. Nadam se da e se i vama svideti :)