

Keksici sa cokoladom, narandžom i lešnicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljaputera**
- **1/2 šolješecera**
- **1 prstohvatsoli**
- 2žumanca
- **3 šoljebrašna**
- **2 kašikešлага**
- **2 kašikeisceene narandže**
- **1 kašicicaekstrata vanile**
- **50 gMenaž cokolade**
- **1 kašicicašecera**
- **1/2 pecenihiseckanih lešnika**

Priprema

U posudi umutite puter dok ne postane kremast. Dodajte pola šolje šecera i nastavite da mešate. Nakon toga dodajte so i žumanca pa mešajte dok se sve ne sjedini. Zatim dodajte brašno i mutite dok ne dobije formu testa pa smanjite brzinu miksera i lagano dodajte ekstrat vanile i 2 kašike ceene narandže.

Dobijenu smesu oblikujte u krug i ostavite u frižideru 2 sata. Dok se testo hlađi, zagrejte rernu na 350 stepeni. U okruglu posudu postavite papir za pecenje.

Kada se testo ohladi razvucite ga pa nakon toga kalupom u obliku po želji izvadite testo i poreajte u posudu. Na svaki oblikovan keksic pospite kašicicu preostalog šecera.

Pecite dok ne postanu zlatni na ivicama i ostavite da se ohlade.

Istopite **Menaž cokoladu** i svaki keksic umocite tako da polovina bude pokrivena i dok se ne ohladi pospite izmrvljenim lešnicima.

Savet