

## ***Menaž keksici***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **200 g** margarina
- **120 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2** jajeta
- **1 dl** mleka
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **500 g** brašna
- **1** limuna - rendana korica

#### **Za punjenje:**

- **75 g** sitno rendane **Menaž čokolade**
- **75 g** sitno rendane bele čokolade

### **Priprema**

Margarin penasto umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodati jaja, mleko i rendanu limunovu koru. Mutiti dok se masa ne ujednači. Brašno prosejati zajedno sa praškom za pecivo, pa ga dodati u umućenu smesu postepeno. Zamesiti glatko testo, uviti ga u providnu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru oko jedan sat.

Zatim ga podeliti na šest jednakih delova i od njih formirati loptice.

Svaku lopticu razviti u krug i podeliti na četvrtine. Svaku četvrtinu zaseći dva puta uz isecenu ivicu, ali ne do

kraja.

Zatim staviti pomešanu sitno rendanu belu i Menaž cokoladu. Jednu trecinu testa preklopiti preko cokolade, a onda i drugu trecinu.

Staviti u pleh obložen pek- papirom i peci u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 25 minuta.

**Savet**