**Vinska* srca*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**maslaca
- **1 caša (2 dl)**belog vina
- **80 g**plavog kokosovog brašna
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **1 kašicica**soli
- **5 kašika**šecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Pomešati suve sastojke, dodati seckanu cokoladu, kokosovo brašno, omekšali maslac, pa dolivajuci vino, umesiti fino testo. Ohladiti ga u frižideru, najmanje pola sata, a onda razvuci koru oklagijom i modlicom u obliku srca vaditi keksice. Peci ih tek toliko da ivice keksica poprime boju. Uvaljati ih u plavo kokosovo brašno.

Savet