

## okoladni keksici (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100 g**putera
- **100 g**šecera
- **1**vanil šecera
- **1/2**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **300 g**brašna
- **1/2**limuna - izrendane korice
- **100 g**crne cokolade

#### Fil:

- **oko 150 g**krema
- (nutella, eurokrem, linolada...)

### Priprema

Krenuti sa mixanjem putera sobne temperature i šecera, sve dok se ne dobije penasta masa... Zatim dodati jaja, pa nastaviti sa mixanjem.

U masu koju ste dobili dodati sve ostale sastojke sem cokolade. Što se tice brašna staviti svih 300 g pa po potrebi dodati još... Testo treba da ostane mekano, ali ne da se lepi za ruke. Na kraju dodati i seckanu cokoladu, pa izmixati još malo.

Pripremite veliki pleh od rerne, prekriven pek papirom. Na što sam sipala malo brašna i pre svakog uzimanja testa sam umocila ruku u brašno. Od prilike za jedan keksic ce vam mera biti jedan puna kašika testa... Razvaljati na ruci testo pa u sredinu staviti kašicicu fila... Skupiti krajeve i pritisnuti da fil ne iscure.

Reati u pleh i peci u zagrejanjoj na 180C nekih 12 do 15 minuta.

## **Savet**