

## ***Raspuknuti keksici (2)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 60 g putera
- 100 g šecera
- 200 g čokolade
- 200 g brašna
- 1 kesica prašak za pecivo

#### **Posipanje:**

- 150 g šecera
- 150 g prah šecera

### **Priprema**

Isopiti čokoladu pa je ostaviti malo da se prohladi. U posudu za mešenje sipati brašno, jaja, puter, šecer, prašak za pecivo. Dodati istopljenu čokoladu pa umesiti testo. Testo umotati u najlon kesu pa ga ostaviti u frižider najmanje tri sata.

Nakon toga kidati prstima testo velicine manjeg oraha. Formirati lopticu. Svaku lopticu uvaljati prvo u kristal šećer pa onda u prah šećer.

Poređati keksice u tepsiju. Staviti keksice da se peku oko 15 minuta na 150 stepeni.

Ukusni keksici.

**Savet**