

Raspucani keksici - Crni raspucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** goštrog brašna T-400
- **100 g** fruktoze u prahu
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvatmorske soli**
- **100 g** kakao praha
- **1 dlulja**
- **1 kašicu** catecne vanile
- **3** jajeta
- **50 g** šecera u prahu

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti fruktozu, ulje i vanilu i umutiti mikserom da se poveže. Dodati jaja i sjediniti sa prethodnom masom. Sada dodati sve suve sastojke osim šecera u prahu, i sjediniti da se dobije testo koje se ne lepi za ruke i može lako da se oblikuje. Možda necete morati da upotrebite svu kolicinu brašna, dodajte ga postepeno.

Od ove mase vaditi kašicicom i praviti između dlanova loptice veličine oraha. Svaku uvaljati u prah šećer. Loptice reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Zagrejati fornu na 180 C stepeni i peci keksice oko 15 minuta. Izvaditi pleh iz forne i pustiti da se keksici malo ohlade. Izvaditi ih iz pleha i poslužiti.

Savet