

# **Keks sa cokoladom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **350 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 prsohvatsoli**
- **80 g**putera
- **1**narandža
- **90 g**šecera
- **2**vanil-šecera
- **1**jaje
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**crne cokolade
- **100 mlslatke pavlake**

## **Priprema**

Narandžu dobro oprati, koricu sitno izrendati, a sok iscediti. U šerpu staviti puter i na umerenoj temperaturi zagrevati dok se ne rastopi. Dodati sok i koricu narandže, šecer i vanilu, te kratko prokuvati. Ubaciti jaje i kockice bele cokolade, pa mešajte dok se ne rastope.

Skloniti s ringle i ostaviti da se smesa prohladi, pa postepeno dodavati mešavinu brašna, praška za pecivo i so.

Mesiti rukom dok se ne dobije glatko testo.

Od pripremljene smese dlanovima oblikovati kuglice. Pleh obložiti papirom za pecenje i poslagati u njega

kuglice testa. U sredini svake kuglice prstom napraviti udubljenje za punjenje.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 10-12 minuta. Peceno testo ostaviti da se ohladi. Slatku pavlaku zagrejati pa dodati crnu cokoladu i mešati dok se ne rastopi. Prohlaenim filom napuniti udubljenje keksa.Po želji keks možete filovati i džemom od kajsija.

### **Savet**