

Dvobojni keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** margarina ili putera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **100 g** čokolade

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati jaje, a zatim i brašno pomešano sa vanil šećerom i praškom za pecivo. Umesiti glatko testo i ostaviti ga u foliji, u frižideru, da odstoji, najmanje 30 minuta.

Ohlaeno testo podeliti na 2 jednaka dela, pa u jedan deo dodati otopljenu čokoladu.

Od testa praviti duge štapice, pa ih slagati naizmenicno (braon - beli) jedan do drugog. Zatim štapice malo razvaljati oklagijom kako bi se spojili i kako bi se dobila jedna kora debljine 5 mm (ja sam pola testa radila na taj način). Modlicama vaditi keksice. A drugu polovinu testa razviti oklagijom i beli i braon deo, pa vaditi željene oblike, kombinovati ih.

Reati keksice u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 150 C oko 10 minuta.

Služiti prohlaene.

Prijatno.

Savet

Jako ukusni i jednostavni keksii, pravim ih esto. Prijatno :)