Keks sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- **150 g**brašna
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **75 g**šecera u prahu
- **1** žumance
- **75 g**putera
- **50 g**cokolade

Za svetlo testo :

- **150 g**brašna
- **na vrh noža**praška za pecivo
- **75 g**šecera u prahu
- **1**žumance
- **75 g**putera
- **1**narandža - rendana kora
- **1 kašika**ekstrata od narandže

Za posipanje:

- **2 kašike**kokosovog brašna

Priprema

Priprema tamnog testa: Brašno, šecer u prahu, prašak za pecivo pomešati. Omekšali puter i rendanu cokoladu sjediniti mikserom, dodati žumance, umutiti i lagano u to dodati brašno, šecer u prahu i prašak za pecivo. Sve fino sjeiniti i uviti u pvc folijiu i ostaviti 2 sata u frižider. Priprema svetlog testa: Brašno, šecer u prahu, prašak za pecivo pomešati. Omekšali puter, žumance, ekstrat narandže i rendanu koricu narandže sjediniti mikserom, pa u to dodati brašno, šecer u prahu i prašak za pecivo. Umesiti testo sjeiniti i uviti u pvc foliju i ostaviti 2 sata u frižider. Svetlo testo podeliti na dva dela i oblikovati dva valjka od prilike iste debljine i dužine. Tamno testo podeliti na dva ista dela pa ih razviti tanko. Na razvijeno tamno testo staviti svetli valjak i uviti u rolat. Sve fino posuti sa kokosovim brašnom i ostaviti u frižider na 60 minuta. Rernu zagrejati na 150 stepeni. Tepsiju obložiti papirom za pecenje. Iseci kružice složiti ih u tepsiju i peci 10 minuta. Prijatno.

Savet

Keksii su odlini i mogu dugo da stoje .