Pecurkice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **370 g**brašna
- **120 g**gustina
- **150 g**šecera u prahu
- **2**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **250 g**maslaca
- **malo**kakaoa

Priprema

Prvo pripremiti sastojke.

Prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati mu gustin, vanilin šecer, šecer u prahu, pa špatulom izmešati.

Dodati jaja i maslac, pa zamesiti rukom, da se dobije kompaktna masa.

Pleh obložiti pek papirom, a onda otkidati kuglice testa, otprilike velicine oraha. Reati ih u pleh praveci razmak.

Poklopcicem od flaše nanositi kakao u prahu na svaku kuglicu. Ubaciti ga u cinijicu sa kakaom da se zalepi za ivice, a onda utisnuti u svaku kuglicu.

Pecnicu podgrejati na 180 stepeni, i, u zavisnosti od vaše rerne, peci 15-18 minuta. Ostaviti ih da se ohlade, pa poslužiti.

Savet

Ovi prhki keksii dobro dou uz aj ili kafu... Prijatno!