

Keksi od rogaca



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g** mljevenog rogaca
- **70 g** zobenih pahuljica
- **140 g** brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1** prstohvat praška za pecivo
- **100 g** putera ili margarina
- **100 g** čokolade sa lješnjacima
- **1** veliko jaje
- **80 g** šećera

I još:

- **50 g** šećera u prahu
- **1** bjelance
- **po ukusu** polovine oraha

Priprema

Sjediniti mljeveni rogac, zobene pahuljice, brašno, so i prašak za pecivo. U sjeckalici usitniti hladnu čokoladu i šećer. Posebno umutiti omekšao puter; dodati mješavinu čokolade i šećera, pa izmiksati. Dodati jaje; izmiksati, da se sastojci povežu. Dodati suhe sastojke, pa sve pažljivo sjediniti. Tijesto uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frižider, da se ohladi i stegne. Ohlaeno tijesto razvaljati između dva lista papira za pečenje, pa modlom vaditi željene oblike; debljine nekih 3-4 mm.

Umutiti bjelance sa prah šećerom. Sipati smjesu u cistu, suhu vrecicu, kojoj cete osjeci vrh (ili u kuharski špric). Smjesu stavljati na oblikovane keksice, od rubova, prema centru. U sredinu stavite orah. Pecite na 170 C nekih 10 minuta, pa još oko 25 minuta na 160 C, da se bjelance stvrdne, ali da ne potamni. Ukoliko radite keksice bez glazure, pecite ih na 180 C oko 13 minuta.

Pecene keksice ostavite u plehu nekih 5-6 minuta, da se stegnu, pa ih stavite na rešetku, da se ohlade.

Savet