

oko keks sa kikiriki puterom



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koko kuglice:

- **200 g** brašna
- **50 g** kakaoa
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **125 g** omekšalog maslaca
- **200 g** šecera
- **50 g** kikiriki putera, sa komadicima kikirikija
- **1** jaje
- **2 kašike** mleka
- **1 kašičica** arome vanile

Za kikiriki kuglice:

- **120 g** kikiriki putera, sa komadicima kikirikija
- **80 g** šecera u prahu

...i još:

- **40 g** sitno iseckanog kikirikija

Priprema

Smesa za koko kuglice: U dublju posudu staviti omekšali maslac, dodati šećer i, viljuškom, dobro sjediniti. Dodati jaje, mleko, aromu vanile i promešati. U 50 g kikiriki putera dodati dve kašičice, sitno, iseckanog

kikirikija, pa ubaciti u posudu sa maslacem. U posebnoj posudi staviti brašno, dodati kakao i sodu bikarbonu. Promešati da se svi sastojci sjedine. Zatim, mešavinu sa brašnom sipati u posudu sa maslacem. Prvo promešati viljuškom, pa nastaviti rukom. Testo je dosta lapljivo, ali tako i treba da bude. Pokriti testo providnom folijom i ostaviti u frižider, pola sata. Posle datog vremena izvaditi testo iz frižidera, podeliti ga na 32 dela i napraviti kuglice.

Dok je testo za coko kuglice bilo u frižideru, pravimo kuglice od kikiriki putera. Da ne biste kupovali kikiriki puter, recept je objavljen (kako ga ja pravim), pronaite ga i napravite. U posudu sa kikiriki puterom dodamo cetiri kašicice, sitno, iseckanog kikirikija, promešati, pa dodati šecer u prahu. Rukom dobro sjediniti. Da vas ne buni, smesa se, u pocetku, teško sjedinjuje, ali budite uporni. Što je više gnjecite rukom, ona ce se, od topline ruke, sjediniti. Od ove smese napraviti 32 kuglice.

Uzeti coko kuglicu, staviti je na dlan ruke, napravite krug i na sredinu staviti kuglicu od kikiriki putera.

Prebaciti coko testo preko kikiriki kuglice i napravite lopticu (staviti je na dlan ruke, nekoliko puta je okrenuti i, vrlo lako, se formira loptica testa).

Napravljene loptice testa, blago, rukom pritisnuti, da se napravi pljosnati oblik, pa ih poreati u pleh, preko pek papira.

Vrlo je bitna temperatura pecenja. Naime, rernu zagrejati na 180 stepeni i keks peci TANO osam minuta. Izvaditi pleh, ostaviti da se keks ohladi, pa ga ...

...poslužiti.

Savet