

Ježici keksici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 100 g margarina
- 100 g šecera
- 100 g mleveni orah
- 1 jaje
- 1 kesica vanil-šecer
- 100 g čokolade za kuvanje
- po potrebi kokos
- po potrebi šarene perlice

Priprema

U odgovarajuću posudu umutiti margarin sa šecerom, dodati jaje, brašno, mlevene orahe vanil šecer. Umesiti testo i ostaviti u frižider oko 30 minuta.

Uzimati testo velicine oraħa i praviti ježice. Pripremljene ježice stavljati u četvrtast pleh obložen papairom za pečenje. Peci ih na 170 stepeni oko 20 minuta u zagrejanj rerni.

Pripremiti u tanjirice posip po želji.

Otopiti čokoladu i 2/3 ježica premazati, uvaljati deo ježica u kokos.

Jedne u mlevene oraħe, jedne u šarene mrvice. Uz pomoć cackalice napraviti od otopljene čokolade nosice i

oci, pa ih stavljati na papir za pečenje da se osuše.

Savet