oko mocca keksici



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**gustina
- **60 g**brašna
- **1/2 kašicice**cimeta
- **30 g**kakao
- **50 g**prah šecera
- **1/2 kašicice**vanilin ekstrakta
- **130 g**margarina
- **2 kašike**expresso ili jake turske kafe

Za punjenje:

- **100 g**kvalitetne cokolade
- **malo**prah šecera

Priprema

Promešati gustin, cimet, kakao, šecer u prahu, brašno. Margarin razraditi sa viljuškom dodati espresso i vanilin ekstrakt, dodati suve sastojke i umesiti kolac. Kad se dobije glatko testo ostaviti 10 minuta u frižideru. Izvaditi iz frižidera formirati kuglice malo manje od oraha. U sredinu malim prstom napraviti udubljenje. Poreati na pleh i peci na 180C nekih 15 minuta. Ispecene keksice ostaviti da se ohlade.

okoladu iseckati i otopiti na pari presuti u špric i popuniti udubljenje na keksicima i odozgo posuti prah šecerom.

Savet