Keksici preliveni cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 čaše**šecera
- **1 čaša**ulja
- **250 g**margarina
- **1/2 čaše**vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kg**brašna
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati ulje i margarin sa sobne temperature, vodu, pa sjediniti. Dodavati i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa zamesiti testo. Oblikovati testo u loptu, pa ga rastanjiti oklagijom i seci čašom ili modlicama po želji. Reati kolace u podmazan pleh, pa peci na 200C dok ivice ne porumene. Izvaditi iz rerne, pokriti na par minuta krpom, preliti cokoladom, pa služiti.

Savet