

Keksici sa kornfleksom-pustinjske ruže



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g**šecera
- **170 g**maslaca
- **250 g**brašna
- **2** jajeta
- **50 g**suvog groža
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **30 g**narendane cokolade

I još:

- **200 g**kornfleksa
- šećer u prahu

Priprema

Umutiti maslac sa šećerom, dodati jaja, brašno i prašak za pecivo. Na kraju kašikom umešati suvo grože i cokoladu. Kašikom vaditi po malo smese i valjati u cornflakes. Uzeti veliku tepsiju, staviti papir za pečenje i slagati smesu. Kad je sve gotovo rukom na svaki keksic ubadati što više kornfleksa. Peci na 170°C u već zagrejanoj rerni oko 20 minuta. Ohlaene kolace posuti šećerom u prahu.

Savet