

okoladni rum keksici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**margarina
- **2 male kašice**prška za pecivo
- **na vrh nožaso**
- **1**jaje
- **1**kesicavani šecera

Ostalo:

- **150 g**cokolade
- **2 kašikeulja**
- **1**kesicarum šecera
- **po potrebi**uprženi lešnik
- **po potrebikokos**

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo pa dodati hladan izrendan margarin i rukama rastresti spajajući brašno i margarin. Dodati jaje, vanil šefer, šefer, so i umesiti testo. Staviti ga pola sata u frižider umotano u foliji. Razviti testo tanje, modlicama vaditi oblike po želji. Ostatke testa opet premesiti, vaditi oblike. U plehu sa pek papirom poslagati keksice i peci na 180C da ostanu svetle boje. okoladu otopiti na pari sa uljem, dodati rum šefer i izmešati da se istopi. Po jedan keksic provuci kroz cokoladu, staviti na rešetku. Kad se cokolada stegne spajati sa donjim keksicem na koji se stavi malo cokolade. Neke sam keksice samo prelila cokoladom i nisam ih

spajala. Na keksice odmah posuti seckane lešnike, kokos ili neku dekoraciju. Držati ih na hladnom mestu.

Savet