

ajni keksici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- 1žumance
- 1vanilin šecer
- **oko 400 g**brašna tip 400 meko
- **100 g**cokolade za kuvanje
- marmelada
- **mala kockica**margarina za cokoladu
- kokos

Priprema

Staviti u šerpicu margarin da se otopi na laganoj vatri. Ali ne topiti do kraja. Ostavite odprilike pola neotopljeno. Skloniti sa vatre pa u to dodati šecer u prahu, vanilin šecer i žumance i izmešati viljuškom. U to dodati brašno 350 g i mesiti. Ukoliko još bude premeko testo, dodati preostalih 50 g i umesiti do kraja.

Staviti testo u špric sa zvezdastim otvorom kojim se prave princes krofne i istiskivati keksice jedan do drugog. Obavezno pleh obložiti pek papirom da se keksici ne bi zlepili za pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C ali paziti da ostanu svetli. Ne smeju da poprime tamno boju.

Pecene i ohlaene keksice spajati marmeladom po izboru (ja sam ih spajala marmeladom od breskve). U posudicu staviti cokoladu i malu kockicu margarina i otopiti na laganoj vatri. Keksice šarati otopljenom cokoladom i po želji, umakati u cokoladu pa u kokos.

Savet