

# **Chocolate Thumbprints**



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za keksice:**

- **2 šoljeglatkog brašna**
- **1 šoljakakaa**
- **225 gputera**
- **1 šoljašecera**
- **2žumanca**
- **2 kašikeslatke pavlake**
- **2 kašiciceekstrata od vanile**

### **Krem za punjenje keksica:**

- **1/3 šoljemeda**
- **1/3 šoljeslatke pavlake**
- **1 kašicicaekstrata od vanile**
- **100 gcokolade za kuvanje**
- **25 gputera**

## **Priprema**

Keksici: Prosejemo brašno i kakao. Umutiti puter sa šecerom pa dodati žumanca, slatku pavlaku i vanilu. Polako dodati brašno i kakao. Od ujednacene mase praviti kuglice, uvaljati u kristal šefer i složiti na masnim papirom obložen pleh. Ostaviti dovoljno prostora izmeu kuglica jer se malo rašire. Na svakoj kuglici napraviti udubljenje pomocu drške od varjace. Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci keksice 10-tak minuta.

Punjjenje: Zagrejati slatku pavlaku, med i vanilu do vrenja. Mešati dok se sve lepo poveže. Dodati izlomljenu cokoladu i puter pa lagano mešati da se sve lepo sjedini. Ujednacenu masu ostaviti da se ohladi pa puniti keksice.

### **Savet**