

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

Priprema

Keksici: Prosejemo brašno i kakao. Umutiti puter sa šećerom pa dodati žumanca, slatku pavlaku i vanilu. Polako dodati brašno i kakao. Od ujednacene mase praviti kuglice, uvaljati u kristal šećer 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.

Punjenje: Zagrijati 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. Ujedinacenu masu ostaviti da se ohladi pa puniti keksice.

Savet