

Oranž keksici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- **100 g**šecera
- 1vanilin šecer
- 1narandža
- **150 g**brašna
- 1puding od vanile
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100 g**cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. U to dodati struganu koru cele narandže i dve kašike ceenog soka. Dodati brašno, kesicu praška za puding od vanile i prašak za pecivo. Dobro izmešati sve mikserom.

Podeliti testo na dva dela pa u jedan deo dodati 50 grama seckane cokolade na kockice i izmešati kašikom.

Kašicom stavljati hrpice testa u podmazan ili pek papirom obložen pleh. Ali ostavljati prostora izmeu zato što se dosta rašire. Peci oko 10 minuta na 180 C. Keksice koji nemaju u sebi cokoladu,preliti sa 50 grama cokolade koju ste otopili sa kašikom ulja.

Savet