

okoladni poljupci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **60 g** gustina
- **200 g** putera ili margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **1** vanil-šećer
- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Puter i šećer u prahu dobro izraditi mikserom, a onda dodati jaje i žumanca, kao i suve sastojke. Mutiti dok masa ne postane kremasta. Kašicom vaditi poljupce i slagati na pleh obložen pek-papirom. Keksice peci na 170 stepeni 10-12 minuta. Rastopiti čokoladu i u nju umakati poljupce do plovine. Ostaviti da se ohlade.

Savet