

Cookies (keksici)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je

- **500 g** brašna (heljdino, ražano, integralno)
- **1** prašak za pecivo
- **2** jaja
- **200 g** smeeg šecera
- **200 g** orašastih plodova
- (oraha, sirovog badema i lešnika)
- **250 g** maslaca
- **400 g** crne čokolade
- **2** vanil šecera

Priprema

Naseckati na krupno orašaste plodove i čokoladu. Umutiti jaja, šećer i vanil. Dodati omekšali maslac, pomešano brašno sa praškom za pecivo. Rucno dadavati orašaste plodove i čokoladu.

Praviti loptice velicine oraha i lagano ih spljeskati. Reati u pleh. Lagano ce narasti tako da ih nemojte mnogo približavati. Peci na 180 C 10-12 minuta (ali to zavisi od jacine vaše rerna i od velicine kolacica koje pravite. Ako koristite celu smesu doćicete 4-5 plehova (zavisno od velicine koju pravite), a to je sigurno 50-60 komada kolacica.

Savet

Odlina kombinacija uz kafu ili zeleni aj. A i deca e ih obožavati. Prijatno i uživajte. (Možete koristiti i belo

brašno i beli šeer i obinu okoladu ali ovako su i ukusni i zdravi.)