

oko kis keks



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **125 g** butera
- **150 g** šecera
- **1 kašicica** vanilin šecera
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **170 g** brašna
- **100 g** sitno seckane crne cokolade

Priprema

Mikserom umutiti margarin i šecer, dodati vanilin šecer, jaje i brašno pomešano s praškom za pecivo. U dobijenu smesu lagano umešajte cokoladu. U pleh za pecenje staviti pek papir i redjati male kiglice testa. Pecite oko 15 minuta na 180 stepeni. Pecene ohladiti u plehu i izvaditi ih.

Savet

Odmah napravite duplu meru.