

Keksici sa cokoladom i suvim vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** margarina
- 2 jaja
- **1 prstohvat** soli
- **150 g** šećera
- **1** vanil-šećer
- **350 g** brašna
- **100 g** čokolade
- **100 g** suvog voća po želji
- (suvo grožđe, brusnice, kajsije...)

Priprema

čokoladu grubo iseckati.

Posebno umutiti margarin, jaja, so, šećer i vanil-šećer.

Dodati brašno i umesiti testo.

Dodati seckanu čokoladu i suvo voće (ja sam koristila suvo grožđe).

Sve lepo sjediniti.

Testo naneti na duže parce folije pa rukama oblikovati valjak.

Uviti testo u foliju i ostaviti u frižideru 24h.

Nakon toga izvaditi testo iz frižidera i odmotati foliju. Seci kolutice i reati u podmazan pleh.

Peci keksice oko 20 minuta na 180 stepeni. Keksici budu hrskavi.

Savet