

Keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **200 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **1** prašak za pecivo
- **2** jajeta
- **150 g** grendane cokolade

Priprema

Umutiti jaja, šecer, vanil šecer i margarin. Dodati brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu. Umesiti testo, koje treba da bude srednje mekoce. Od testa praviti kuglice, malo ih spljoštiti i re?ati u tepsiju koju ste prethodno obložili pek papirom. Peku se vrlo kratko, 10-ak minuta na 220 stepeni, samo dok blago ne porumene. Kada ih izvadite iz rerne još su mekani, ali kada se prohlade, postanu pravi, hrskavi keksici :) Po želji ih možete ukasiti istopljenom cokoladom :)

Savet