

Keksici od maka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g maslaca
- 1 jaje
- 7 kašika šecera
- 100 g mlevenog maka
- 350 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera

Fil:

- 200 g mlečne ili čokolade za kuvanje

Priprema

Maslac sobne temperature, šećer, vanilin šećer i jaje dobro umutiti, pa dodati mak i brašno. Zamesiti testo i uviti ga u providnu foliju. Ostaviti u frižider na pola sata. Zatim na pobrašnjenoj podlozi razviti testo na debljinu od oko tri, četiri milimetra, pa modlicom vaditi keksice. Slagati na pleh obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C, oko 13 do 15 minuta.

Pecene keksice spajati sa čokoladom, koju otopimo na pari ili u mikrotalasnoj.

Po želji, filovane keksice dodatno dekorisati čokoladom.

Savet