

Crno-beli keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **2 kašike** kakaa

Priprema

Pomešati šecer u prahu i vanilin šecer pa dodati margarin isecen na listice, i sjediniti mikserom. Zatim dodati jedno po jedno jaje i umutiti. Na kraju postepeno dodavati brašno izmešano sa praškom za pecivo, i lepo sjediniti.

Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati kakao i umutiti. Najpre beli deo izruciti na radnu površinu i uz vrlo malo brašna malo premesiti da se lepo sjediniti, a onda postupak ponoviti i sa crnim delom. Od svakog od ova dva dela formirati po 8 loptica. Loptice razvlaciti u trakice i ređati belu pored crne, dok se ne potroše sve. Zatim ovlaš precij oklagijom preko njih da se lepo sjedine i na taj način formira kora debljine između 0,5 i 1 cm. Modlom vaditi keksice i stavljati ih u nepodmazan pleh. Peci oko 15 minuta na 180 stepeni.

Savet

Pratite pe?enje keksi?a, gotovi su kada beli deo blago porumeni. Možete dodati još še?era ukoliko volite sla?e.