Domaci coko keksici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**masti
- **1**jaje
- **1 kašika**kakaoa
- **100 g**cokolade
- **4-5 kašika**ulja

Priprema

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i kakaom. Zatim toj mešavini dodajte mast- dobicete mrvicastu smesu. Dodajte zatim šecer i vanilin šecer i dobro izmešajte. Posebno umutite žumance, a posebno belance. Sastavite sa prethodnom smesom najpre žumance, a potom lagano umešajte i belance. Kada smesa bude ujednacena, testo stavljajte u mašinicu za keks ili veci poslasticarski špric sa zvezdastim dodatkom i istiskujte štapice dužine 6-7 cm. Reajte ih u pleh obložen papirom za pecenje. Pecite u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 15-20 minuta. Prohlaene štapice umacite u cokoladu otopljenu sa uljem-najpre jedan, a onda drugi kraj. Ili jednostavno, krajeve premazati cokoladom uz pomoc kuhinjske cetkice.

Savet