

Keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** bele cokolade
- **500 g** brašno
- **150 g Sunoko šecera**
- **200 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanil šecera
- **50 g** kokosa

Priprema

100 g bele cokolade otopiti na pari i ostaviti da se ohladi. 500 g brašna i 150 g Sunoko šecera pomešati, dodati 200 g margarina izrezanog na listice i dobro umesiti rukom.

Zatim, dodati jaje i još mesiti. Na kraju umešati belu cokoladu. Smesu oblikovati u loptu. Staviti u najlon kesu i ostaviti u frižideru jedan sat. Nakon toga, testo izvaditi iz frižidera i razviti.

Željene oblike peci u rerni na 180 stepeni oko 9 minuta. Vruce keksice uvaljati u prah šecer, posuti vanilinim šecerom i kokosom.

Savet