

## Crno beli keksi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g sitniji šećer (ne prah)
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 g kokosa
- 300 g brašna mekog
- 3 kašike neskvika ili tako nekog
- čokoladnog napitka u prahu
- 2 kesice vanilin šećera

## Priprema

Omekšali margarin penasto umutiti sa šećerom. Dodati kokos, brašno, vanilin šećer i prašak za pecivo.

Dobro umesiti pa podeliti na dva jednaka dela.

U jedan umešati neskvik.

Uzimati po malo od obe smese, pa spojiti te dve loptice i dlanovima pritisnuti da se dobije crno beli disk.

Tako utrošiti oba testa i reati kolacice na nepodmazan pleh, jer su dovoljno masni.

Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Veoma su ukusni i posle par dana..

### **Savet**