Raspuknuti keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**kakaa
- **1 šolja**šecera (150 g)
- **1/2 šolje**ulja
- **4**jajeta
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilim šecera
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Sve sastaviti-prvo sve praškasto pa dodavati jedno po jedno jaje. Mutiti rucno-ako se masa lepi za ruke dodati još malo brašna. Zamešeno testo staviti u foliju pa u frižider ili na 2 h ili celu noc. Ja sam zamesila uvece a ujutru sam pravila keksice i testo mi je bilo predivno. Odstajalo testo izvaditi iz frižidera nije potrebno ponovo da se mesi vec odmah kidati loptice velicine oraha-valjati ih prvo u kristal šecer pa u šecer u prahu. Složiti keksice u pleh (praviti razmak)pa ih peci na 180 C oko 10 minuta.

U kristal šecer se valjaju jer se nece prah šecer izgubiti-keksici ostaju beli. Sa istom šoljom meriti sve date namirnice.

Savet

Recept sam dobila od moje prijateljice Mire Šarevi... recept je fantastian....