

Keksici sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g maslaca
- 120 g belog kristal šećera
- 120 g smeeg šećera
- 1/2 kašičice vanilin šećera
- 1 jaje
- 300 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 150 g sitno seckanog kikirikija
- 100 g narendane bele čokolade

Priprema

U plasticnu posudu dodati omekšali maslac, beli i smeđi šećer i vanilu. Mikserom mikšati dok masa ne postane fina i glatka.

Pomalo dodavati umućeno jaje, miksati i sve tako dok se jaje ne utroši. Dodavati pomalo brašna pomešanog sa praškom za pecivo i soli.

Nastaviti miksati smesu. Dodati čokoladu rendanu na sitno i fino promešati da se čokolada rasopredi svukud i da bude glatka. Zatim dodati kikiriki koji ste iseckali prethodno na sitno.

Malom kašičicom uzimati testo, valjati u kuglice i stavljati na pleh obložen pek papirom.

Voditi računa da kuglice imaju prostora, jer će se prilikom pečenja spljostiti i biti veće veličine.

Staviti u dobro zagrijanu rernu na 200°C da se peku 10-12 minuta maksimalno.

Izvaditi iz rerne i ostaviti 2-3 minuta u plehu da se malo prohlade i stvrdnu.

Izvadite ih iz pleha u tacnu i ostavite da se potpuno ohlade.

Savet

Ako ih prelijete sa topljenomokoladom, bie još ukusniji!!! Recept je vrlo praktian tako da možete osmisliti željenu kombinaciju.