

## **Brzi keksici**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **85 g**margarina
- **75 g**šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1**jaje
- **200 g**brašna
- **4** kašikemleka
- **160 g**cokolade (bilo koje)
- **1/2** kašiciceprška za pecivo

### **Priprema**

Rastopljen margarin umutiti sa šecerom i dodati mleko i jedno jaje kao i vanil šecer, i sve dobro umutiti.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo i dodati margarinu. Sve dobro sjediniti.

okoladu iseckati i umešati žicom ili kašikom i pripremljenu smesu.

U pleh staviti papir za pecenje, praviti kuglice od smese, ne mnogo velike i peci ih oko 15 minuta na 200 C.

### **Savet**

Može se koristiti bilo koja okolada, kokos, rum, euro krem ili šta ve volite. Kolai su dobri kada odstoje, najbolje ih praviti uvee i služiti naredni dan :)