

Keks sa cokoladom i narandžom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna belog
- **250 g** margarina
- **100 g** integralnog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **1** narandža (sok i korica)
- **200 g** crne cokolade
- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **100 ml** mleka

Priprema

Umutimo penasto jaje sa margarinom. Dodamo šecer pa dobro umutimo. Pomešamo belo brašno, integralno brašno i prašak za pecivo pa dodamo. Sve dobro izmutimo.

Izrendamo koru pomorandže i iscedimo sok. Oba dodamo i izmutimo. Dodamo i mleko. Vadimo keksice i pecemo u rerni na pek papiru ili podmazanom plehu 10-15 minuta.

Stavimo na pari da se otopi cokolada sa 50 g margarina. Kada se keksici ispeku na svaki stavimo cokolade i ostavimo u frižideru da se stegne i ohladi.

Savet

:-)