

Domaci keksici - cokolada, rum, kokos



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130** gmaslaca ili margarina
- **130** gšecera
- **1**jaje
- **30** gkokosa
- **50** grendane **Menaž cokolade**
- **235** gbrašna
- **1** **prstohvat**praška za pecivo
- **2** **kašikeruma**
- **po potrebi**brašno za razvijanje testa

Priprema

Prvo izrendajte cokoladu što sitnije kako bi se tokom mešenja lepo sjedinila sa ostalim sastojcima.

Penasto umutite šecer, maslaca/margarin i jaje. Dodajte sve ostale sastojke i umesite glatko testo. Upakujte ga u kesu i ostavite da se odmara u frižideru pola sata. Na pobrašnjenoj radnoj površini razvijte testo debljine 5 mm. Vadite željene oblike, re?ajte na pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite ih 12 minuta na 170 stepeni u zagrejanj rerni.

Ukoliko volite slabije pecene keksice, pecite ih 10 minuta.

Ako želite da vaši keksici budu hrskavi i kada se ohlade, pecite ih 14 minuta.

Savet