

## *Keksici sa cokoladom, narandžom i lešnicima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja**putera
- **1/2 šolje**šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **2**žumanca
- **3 šolje**brašna
- **2 kašike**šlaga
- **2 kašike**isceljene narandže
- **1 kašica**ekstrata vanile
- **50 g**Menaž cokolade
- **1 kašica**šecera
- **1/2 peceni**iseckanih lešnika

### **Priprema**

U posudi umutite puter dok ne postane kremast. Dodajte pola šolje šecera i nastavite da mešate. Nakon toga dodajte so i žumanca pa mešajte dok se sve ne sjedini. Zatim dodajte brašno i mutite dok ne dobije formu testa pa smanjite brzinu miksera i lagano dodajte ekstrat vanile i 2 kašike celjene narandže.

Dobijenu smesu oblikujte u krug i ostavite u frižideru 2 sata. Dok se testo hladi, zagrejte rernu na 350 stepeni. U okruglu posudu postavite papir za pecenje.

Kada se testo ohladi razvucite ga pa nakon toga kalupom u obliku po želji izvadite testo i poređajte u posudu. Na svaki oblikovan keksic pospite kašicu preostalog šecera.

Pecite dok ne postanu zlatni na ivicama i ostavite da se ohlade.

Istopite **Menaž čokoladu** i svaki keksic umocite tako da polovina bude pokrivena i dok se ne ohladi pospite izmrvljenim lešnicima.

### **Savet**