

oko - rum keksici



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **230 g**margarina
- **200-250 g**šecera
- **2**jajeta
- **2-3 kašičice**ekstrakta ruma
- **300 g**brašna
- **1/2 kašičice**sol
- **1 kašičica**sode bikarbone
- **50 g**kakaoa
- **100 g**Menaž cokolade

Dekoracija:

- **po želji**cokoladne kapi i penaste bombone

Priprema

Margarin umutiti penasto sa šećerom, zatim dodati jaja i ekstrakt ruma pa sve sjediniti. Brašnu dodati so, sodu bikarbonu i kakao, pa promešati i dodati u umucenu masu. Sve dobro umutiti mikserom sa nastavcima za testo. cokoladu iseci na krupnije komadice, dodati je umucenoj smesi pa sve dobro sjediniti.

Od smese oblikovati kuglice i reati ih u podmazan ili papirom obložen pleh. Na svaku kuglicu staviti po malo cokoladnih kapi i iseckanih penastih bombona.

Peci 10 minuta na 180 stepeni. Kolacice ostaviti u plehu da se ohlade pa ih onda izvaditi.

Kolacici.

Preukusni su i tope se u ustima.

Savet

Po želji može se dodati kokos, suvo grože, lešnici, bademi, mašti na volju. :)