

Kahve Çekirdei Kurabiye



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130** gputera ili margarina
- 1jaje
- **1 šolja (od 2 dl)**prah šecera
- **1/2 šoljegustina**
- **2,5** kašikekakaoa
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicakafe
- **oko 2** šoljebrašna

Priprema

U posudu staviti omekšao puter; dodati jaje, šecer u prahu, vanilin šecer, gustin, kakao i kafu (ja sam koristila Nescafe sensazione, može i cappuccino). Sve dobro izmiksati. Zatim, postepeno dodavati brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti. Odvajati tijesto, velicina oraha, pa od kuglice oblikovati ovalni oblik. Staviti u pleh, obložen papirom, pa utisnite cackalicu ili štanicu za ražnjic duž središnjeg dijela kolacica.

Peci na 180 C, nekih 20-25 minuta.

Pecene keksice kratko prohладити, па послужити уз кафу!

Savet