

okoladni keksici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** putera
- **165 g** belog šecera
- **165 g** smeeg šecera
- 2 jajeta
- **2 kašicice** vanila ekstrakta
- **495 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** soli
- **440 g** seckane cokolade

Priprema

Ostaviti puter na sobnoj temperaturi. U posudu za mucenje staviti puter i obe vrste šecera. Mutiti dok se ne sjedine sastojci. Dodati jaje, jedno po jedno. Zatim dodati vanila ekstrakt, prašak za pecivo i so. Dodati brašno i nastaviti još malo sa mucenjem na manjoj brzini. Na kraju dodati sitno seckanu cokoladu i rucno izmešati.

Od napravljene smese praviti kuglice (velicine oraha) i reati ih u pleh u koji smo prethodno stavili pek papir. Praviti razmak izmeu kuglica, jel rastu. Svaku kuglicu lagano pritisnuti na pleh, da se dobije oblik kruga. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni celzijusa oko 8-15 minuta, dok kolacici ne budu svetlo braon boje.

Savet

Deca ih prosto obožavaju. Potamane ih još vrue. A iskrenijih, poštenijih i realnijih kritiara i ocenjivaa od njih

nema . :)