

Keksici sa narandžom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna tip 500
- **200 g** maslaca
- **100 g** šecera
- 1 belance
- **100 g** kandirane narandžine kore
- **50 g** cokolade za kuvanje
- **1 kašika** vanila ekstrakta (ili 1 kesica vanilin šecera)

Za ukrašavanje:

- **50-80 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Iseckati sitno cokoladu za kuvanje. Umutiti omekšali maslac sa šecerom, vanilom i belancetom, dodati polako brašno pa umesiti testo. U testo umešati kandiranu koru narandže i seckanu cokoladu. Uviti testo u kesu i staviti u frižider na pola sata da se stegne.

Blago nabrašnite radnu površinu (pošto je testo blago lepljivo) razvaljajte testo na par milimetara i kalupima vadite oblike po želji.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni od 10 do 15 minuta. im blago porumene gotovi su.

Kada se ohlade možete ih ukrašavati istopljenom cokoladom i prah šećerom. Prijatno!

Savet

Nekako su mi ovi keksii prava asocijacija na praznike i obožavam da ih peem jer kua tako divno zamiriše :)