

Tutku keks na moj nacin



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog brašna
- **250 g**margarina
- **130 g**šecera u prahu
- **1 kesic**avanil šecera
- **1** jaje
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **2 kašic**ekakaa
- **100 g**cokolade po želji

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom u prahu. Potom dodati jaje, i mutiti mikserom dok se sve lepo ne sjedini, i dodavati brašno sa praškom za pecivo i vanil šecerom. Sve mutiti mikserom dok se ne dobije dobra masa. Potom podeliti masu na 2 dela. Prvi deo rasklagijati na što tanje, a u drugi deo dodati kakao. Njega rasklagijati na prvi deo, uviti u rolat, i seci komadice. (Može da se pece i ovako, da bude kao šareni rolat, vidi se na slici). Pošto je meni rolat bio malo deblji, a htela sam manje keksice, te vece rolatice sam sekla po pola. U svaki komadic testa sam dodala iseckanu cokoladu u sredinu, formirala kuglicu, pritisla je rukom i re?ala na papir za pečenje u tepsiju. Pece se 20 minuta na 160 stepeni.

Ovako izgledaju kad su gotovi.

Savet

Jako lep i ukusan keksi?. U sredinu umesto ?okolade može da se stavi eurokrem npr, po vašoj želji. :-)