

****Vinska* srca***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 g** maslaca
- **1 čaša (2 dl)** belog vina
- **80 g** plavog kokosovog brašna
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašičica** soli
- **5 kašika** šećera u prahu
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Pomešati suve sastojke, dodati seckanu čokoladu, kokosovo brašno, omekšali maslac, pa dolivajući vino, umesiti fino testo. Ohladiti ga u frižideru, najmanje pola sata, a onda razvuci koru oklagijom i modlicom u obliku srca vaditi keksice. Peci ih tek toliko da ivice keksica poprime boju. Uvaljati ih u plavo kokosovo brašno.

Savet