

Keksici sa koko filom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za keksice:

- **250 g**margarina
- **70 g**prah šecera
- **1**jaje
- **300 g**brašna
- **40 g**kakaoa

oko fil:

- **200 g**margarina
- **200 g**cokolade za kvanje

Glazura:

- **2 štangle**cokolade za kvanje

Priprema

Margarin umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati jaje i sve dobro umutiti. Brašnu dodati kakao i so, promešati pa dodati u umucenu smesu i sve dobro sjediniti mikserom sa nastavcima za testo. Od smese oblikovati kuglice,

reći ih u pleh obložen papirom za pečenje, pa svaku kuglicu pritisnuti prstom da se napravi udubljenje.

Peci 15 minuta na 170 stepeni. Keksice ostaviti da se ohlade.

oko fil. Margarin umutiti penasto, dodati mu čokoladu otopljenu na pari i sve dobro sjediniti mikserom.

Pripremljen fil sipati u špric za dekoraciju pa pomoću šprica puniti udubljenja keksica.

Glazura. čokoladu otopiti na pari pa preliti keksice.

Keksici.

Savet