

Raspucani keksici - Crni raspucanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** goštrog brašna T-400
- **100** g fruktoze u prahu
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** prstohvatmorske soli
- **100** g kakao praha
- **1** dlulja
- **1** kašicicatecne vanile
- **3** jajeta
- **50** g šecera u prahu

Priprema

U odgovarajucu posudu staviti fruktozu, ulje i vanilu i umutiti mikserom da se poveže. Dodati jaja i sjediniti sa prethodnom masom. Sada dodati sve suve sastojke osim šecera u prahu, i sjediniti da se dobije testo koje se ne lepi za ruke i može lako da se oblikuje. Možda necete morati da upotrebite svu kolicinu brašna, dodajte ga postepeno.

Od ove mase vaditi kašicicom i praviti izme?u dlanova loptice velicine oraha. Svaku uvaljati u prah šecer. Loptice re?ati u pleh obložen papirom za pecenje.

Zagrejati rernu na 180 C stepeni i peci keksice oko 15 minuta. Izvaditi pleh iz rerne i pustiti da se keksici malo ohlade. Izvaditi ih iz pleha i poslužiti.

Savet