

Moji raspuknuti keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** cokolade
- **80 g** margarina
- **2** jajeta
- **1 kašika** ekstrakta vanile
- **200 g** glatkog brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **100 g** šecera

Za valjanje:

- **100 g** kristal šecera
- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Čokoladu istopiti na pari i ostaviti da se prohladi, prebaciti je u posudu za miješanje i dodati margarin, šećer, ekstrakt vanile, pa sve sjediniti mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje i miksajte na manjoj brzini. Dodajte u smesu i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Nastavite miksati na manjoj brzini dok se sve ne sjedini.

Testo stavite u foliju i ostavite u frižideru najmanje 3 h, a može i da prenoći u frižideru.

Kašicom vaditi smesu i dlanovima valjajte kuglicu. Prvo kuglice valjajte u kristal šećer, a zatim i u šećer u prahu. Stavljajte ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite ih u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 7-10 minuta. Kada ih izvadite primeticete da su ispucali što i jeste cilj. Ostavite ih u plehu da se ohlade, pre važenja. Prijatno!

Savet

Za pripremu sam napisala 30 minuta jer nisam računala vreme koje je potrebno za hlaženje testa u frižideru. Keksići su ukusni i vrlo dekorativni. Prijatno!